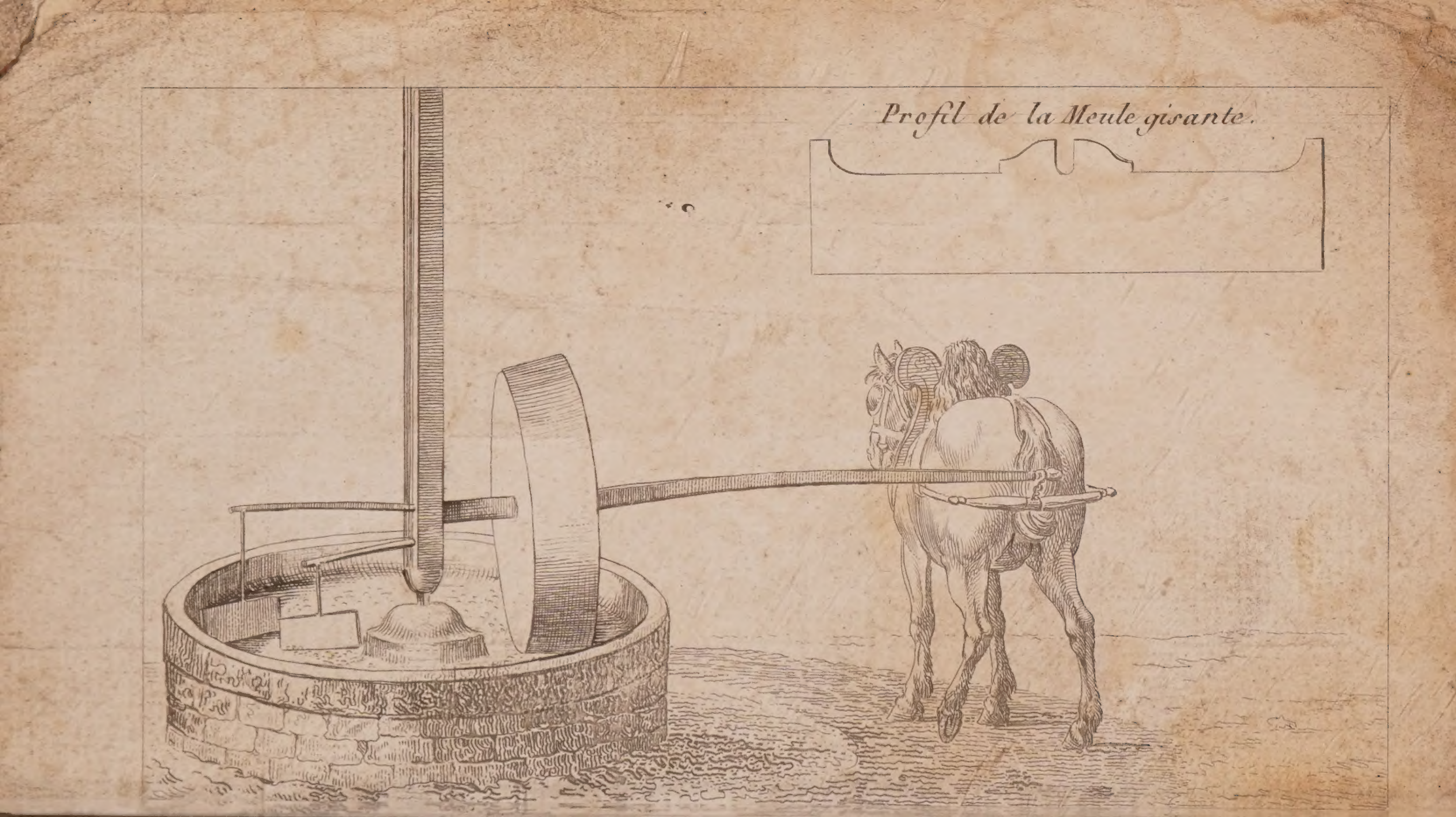



16883 1B(6)


Profil de la Meule gisante.

MANUEL

DES

PLANTES MÉDICINALES,

OU

DESCRIPTION, USAGE ET CULTURE DES VÉGÉTAUX INDIGÈNES EMPLOYÉS EN MÉDECINE;

CONTENANT

La manière de les recueillir, de les sécher et de les conserver; la description des parties que l'on en trouve dans le commerce; les préparations qu'on leur fait subir, et les doses auxquelles on les administre; leurs propriétés réelles ou supposées; le temps de leur floraison, de leur récolte, et les lieux où ils croissent naturellement; les substitutions qu'on peut en faire, et celles qu'il faut éviter ou craindre; enfin les symptômes et le traitement des empoisonnemens par ceux qui sont vénéneux.

PAR A. GAUTIER,

DOCTEUR EN MÉDECINE DE LA FACULTÉ DE PARIS, etc.

Scire potestates herbarum, usumque medendi.
VIRG. Æneid.

PARIS,
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N°. 11.
1822.

Extrait du Code pénal.

Art. 425. Toute édition d'écrits, de composition musicale, de dessin, de peinture ou de toute autre production, imprimée ou gravée EN ENTIER OU EN PARTIE, au mépris des lois et règlemens relatifs à la propriété des auteurs, est une contrefaçon, et toute contrefaçon est un délit.

Art. 427. La peine contre le contrefacteur, ou contre l'introducteur, sera une amende de cent francs au moins et de deux mille francs au plus; et contre le débitant, une amende de vingt-cinq francs au moins et de cinq cents francs au plus.

La confiscation de l'édition contrefaite sera prononcee tant contre le contrefacteur que contre l'introducteur et le débitant.

Les planches, moules ou matrices des objets contrefaits seront aussi confisqués.



PRÉFACE.

J'avais dessein de passer en revue les ouvrages les plus connus sur les plantes médicinales. Je les aurais jugés, peut-être même critiqués ; mais j'ai changé de résolution dans l'intérêt de celui que je publie. J'ai senti que cet ouvrage n'étant qu'un essai, fait en quelque sorte à la hâte, et au milieu de nombreuses occupations, pouvait contenir quelques erreurs, et j'ai cru devoir taire celles que j'apercevais dans plusieurs ouvrages nouveaux sur les plantes médicinales, afin de rendre plus indulgent pour les fautes qui ont pu m'échapper. D'ailleurs ce n'est point en dénigrant les ouvrages qui l'ont précédé qu'un livre obtient l'estime du public ; il lui suffit d'être meilleur ou plus utile, et c'est ce que la lecture et le temps peuvent seuls décider. Toutefois, pour mettre le lecteur en état de juger d'avance le *Manuel des plantes médicinales*, je vais indiquer les objets qui le composent, et l'ordre dans lequel ils sont rangés : c'est l'unique but de cette préface.

Il se divise en deux parties : les considérations générales, et les descriptions particulières. Dans la première, j'ai cherché à grouper toutes les connaissances qu'il aurait été difficile de placer aux articles spéciaux, ou qui étaient susceptibles d'aperçus généraux dont on devait retrouver l'application à chaque plante. Ces connaissances forment une suite d'articles qui peuvent se diviser en huit séries.

1. Afin de bien déterminer le sujet que je veux traiter, j'établis d'abord une distinction entre les plantes exotiques et les plantes indigènes, et je cherche à fixer la valeur réelle de celles-ci pour remplacer les autres; dès lors je ne m'occupe plus que des plantes indigènes.

2. Les moyens d'arriver à la connaissance de ces plantes sont décrits avec beaucoup de détails : ce sont l'*herbier*, le *droguier*, les *herborisations*, la *culture*, le *jardin des plantes médicinales*, et les *figures*; chacun de ces moyens forme la matière d'un chapitre particulier.

3. Viennent ensuite les propriétés des plantes. Ici se trouve la distinction entre celles qui sont médicinales et les autres. J'ai cherché à faire comprendre en quoi consiste la *propriété médicinale* des plantes, ou leur manière d'agir; enfin j'ai apprécié les propriétés *spécifiques*, et le *nombre* des plantes médicamenteuses.

4. Des considérations plus étendues ont pour objet de déterminer, d'après les formes des plantes, leurs qualités physiques, ou leur composition chimique, les propriétés qu'elles doivent posséder. Là se placent les propriétés qui résultent des formes naturelles, des saveurs, des odeurs, des couleurs, et de la présence de certains matériaux immédiats.

5. J'examine ensuite les causes qui font varier ces mêmes propriétés; je fais voir comment l'âge d'une plante, la saison où l'on s'en sert, la nature du sol et le climat où on la recueille, les parties que l'on en emploie, et les préparations qu'on

lui fait subir, ainsi que les doses auxquelles on l'administre, rendent son action variable.

6. Parmi les préparations, je comprends la *récolte* et la *conservation*. Les considérations sur la première ont pour objet de faire connaître le temps et la manière de recueillir les plantes entières et chacune de leurs parties : elles ne forment qu'un seul chapitre ; mais la conservation pouvant avoir lieu au moyen de la *culture*, de la *dessiccation* et des *préparations pharmaceutiques*, ces trois objets ont dû être examinés en particulier.

La culture est seulement mentionnée ici, parce qu'elle a déjà été examinée précédemment ; au contraire la dessiccation est décrite avec beaucoup de détails, et le chapitre qui la concerne est terminé par des préceptes sur la manière de conserver les plantes sèches.

7. Dans l'examen des préparations pharmaceutiques, je fais voir comment elles conservent bien moins les plantes elles-mêmes que leurs principes actifs, et je montre les modifications que ces préparations apportent à leurs propriétés. Je décris en outre les plus usuelles, telles que les infusions, les décoctions, etc., et je fais connaître les propriétés particulières à chacune, en montrant à cet égard l'influence des véhicules.

Enfin, par des considérations assez étendues, je démontre les différences infinies que les doses apportent dans les propriétés des plantes, et je fais sentir la nécessité de varier ces doses suivant une foule de circonstances, telles que l'âge du malade, le sexe, le tempérament, l'habitude, les maladies, le climat, les professions, etc.

8. Un essai sur la classification des plantes d'après leurs propriétés termine les considérations générales. C'est dans cet article que l'on pourra voir comment les plantes étant divisées d'après les effets immédiats qu'elles produisent, en *émolliens*, *tempérans*, *toniques*, *astringens* et *excitans*, on peut comprendre dans ces cinq divisions les nombreuses classes des apéritifs, des incisifs, des expectorans, des diaphorétiques, des emménagogues, des fébrifuges, des diurétiques, etc., etc., toutes dénominations de propriétés dont je détermine la valeur d'une manière précise en les rapportant aux classes que j'établis; et pour plus de clarté, je cite, en exemple de ces divisions et sous-divisions, les plantes qui jouissent à un plus haut degré de chaque propriété.

Mais ici se présente une objection qu'on ne manquera pas de me faire à la vue d'une classification des propriétés médicinales des plantes. Le but de cet ouvrage étant de faire connaître ces propriétés, on m'accusera peut-être d'inconséquence pour n'avoir pas rangé les plantes suivant cette classification. A cela je réponds, qu'en adoptant cet ordre j'aurais paru y mettre une importance plus grande que je ne lui en donne réellement, et c'est ce que je voulais éviter. D'ailleurs j'avais d'autres motifs : 1°. les propriétés des plantes ne me paraissent pas encore déterminées d'une manière assez exacte pour servir de fondement à une classification; 2°. d'un autre côté, comme il est peu de plantes qui ne jouissent d'une action complexe, il aurait fallu les répéter autant de fois qu'on leur aurait reconnu d'actions différentes; 3°. enfin il eût été nécessaire, pour les trouver dans l'ouvrage, de

connaître d'avance la place qu'elles y occupaient, c'est-à-dire leur propriété la plus remarquable, et c'est précisément la connaissance dont le lecteur est censé avoir besoin. Au surplus, je l'ai mis en état de faire le classement lui-même par l'essai dont je viens de parler.

Un autre ordre méthodique se présentait encore pour la description des plantes : celui des formes, ou la classification botanique. Dans celle-ci j'aurais trouvé l'avantage de réunir beaucoup de plantes de propriétés analogues, et de plus, en rassemblant celles du même genre et de la même famille, et en groupant les caractères communs, je rendais les descriptions particulières beaucoup plus courtes. Je sais que par là j'aurais abrégé l'ouvrage, mais les descriptions eussent été bien moins complètes, bien moins claires, et conséquemment bien moins utiles.

En effet, dans l'arrangement botanique, après avoir lu les caractères qui distinguent l'espèce, il faut joindre, par le secours de la mémoire, ceux du genre, lesquels ne sont rapportés qu'une seule fois pour toutes les espèces qui en dépendent, et ceux de l'ordre qui ne se trouvent à aucune des plantes de la famille. Il faut donc connaître ces caractères, ou les relire à chaque description spéciale. Or, pour les connaître, il faut être botaniste ; autrement on perd beaucoup de temps à les chercher, ou l'on n'a qu'une idée très-imparfaite des espèces. Enfin j'ajouterai que dans l'ordre botanique, comme dans le précédent, la recherche d'une plante n'est facile que pour celui qui sait d'avance la place qu'elle occupe ; à la vérité toutes ces difficultés seraient

nulles dans un ouvrage que des savans seuls devraient lire ; mais dans un livre destiné à l'instruction, il m'a paru que le meilleur ordre était celui qui aplanissait les difficultés ; il fait peut-être moins d'honneur à l'auteur, mais le lecteur en tire plus d'avantages.

Tel est le classement que j'ai suivi ; et bien qu'il soit arbitraire, puisque c'est l'ordre alphabétique, il me semble préférable à ceux dont je viens de parler, en ce que chaque article y étant indépendant des autres, a besoin d'être plus complet, et l'est en effet. Ce serait peut-être ici le lieu de faire ressortir les avantages d'un dictionnaire, mais je prouverais une chose dont tout le monde est convaincu. Bien que l'ordre alphabétique soit purement conventionnel, dit un homme de beaucoup d'esprit, dans le prospectus du Dictionnaire des Sciences médicales, une longue habitude nous l'a rendu tellement familier, qu'il est devenu comme une partie de notre entendement, et semble être né avec nous ; et qu'à cause de cela, il serait toujours très-difficile de lui substituer un ordre plus commode et plus expéditif.

Il suit de cette commodité à trouver les plantes dans l'ordre dont il est question, la facilité de les ranger dans tout autre ordre. Ainsi, veut-on les classer suivant leurs propriétés, il suffira, à chaque article, de voir la manière d'agir des plantes pour leur assigner une place dans le tableau des propriétés. Veut-on au contraire les disposer dans l'ordre des familles naturelles, comme j'ai fait connaître à chaque plante l'ordre de Jussieu dont elle dépend, il sera aisé de ras-

sembler toutes celles de la même famille; et en plaçant ensuite ces familles suivant la méthode naturelle, on aura ainsi formé le *jardin des plantes médicinales* *.

Je crois, par ces explications, avoir suffisamment justifié la classification suivie dans la seconde partie de l'ouvrage. Cette seconde partie, ou le MANUEL proprement dit, ayant pour objet l'histoire des plantes en particulier, il me reste à faire connaître la matière de chacun des articles et l'ordre adopté dans leur composition. On verra que cet ordre est le même pour toutes les plantes; je ne m'en suis écarté que le moins possible, et je pense qu'il y a dans cette uniformité un grand avantage pour le lecteur; c'est de lui présenter l'histoire de chaque plante en une sorte de tableau qui reste mieux dans sa mémoire, et dont il aperçoit plus facilement soit les lacunes, soit les points remarquables.

1°. La place de chaque plante, dans l'ordre alphabétique, est déterminée par son nom le plus connu soit en botanique, soit en médecine, ou même dans le commerce. A la suite de ce nom principal de la plante se trouvent tous ses autres noms, et cette *synonymie* est terminée par le nom latin de Linné. J'ajoute ensuite la classe et l'ordre de ce botaniste célèbre, et enfin la famille d'après la méthode de Jussieu. Ces divers objets forment le titre de tous les articles.

* En parlant de ce jardin, page 18, § 29, j'avais promis de donner à la fin du volume une liste des plantes médicinales, où ce jardin aurait été tout fait pour l'arrangement par familles. Mais la facilité de le former soi-même, en suivant l'ordre indiqué ici, m'a fait penser que l'utilité de cette liste ne serait point en proportion de la place qu'elle occuperait dans un volume déjà trop gros, et j'ai renoncé à la donner.

2°. La *description botanique* suit immédiatement ce titre. J'ai cru devoir commencer par la fleur, parce que c'est la partie qui intéresse davantage le botaniste, et celle qui forme le véritable caractère de l'espèce; mais j'indique aussi la forme des fruits, le nombre des graines, etc. Vient ensuite la description de la plante ou de l'arbre, dont je fais connaître avec détail toutes les parties, et je termine toujours par la racine. J'ai cherché, au surplus, à donner à toutes ces descriptions la plus grande exactitude.

3°. Les *qualités physiques* des plantes fraîches, et de chacune de leurs parties, surtout de celles employées en médecine, sont l'objet d'un examen particulier : cet article est peu étendu, parce qu'il ne comprend que l'odeur et la saveur.

4°. Vient ensuite l'histoire de la *dessiccation*, c'est-à-dire la manière de sécher et de conserver les plantes, soit entières, soit divisées suivant les besoins de la médecine, ou les usages du commerce. Dans cet article j'examine les modifications que leur fait subir la dessiccation; je dis quelles nouvelles couleurs, saveurs ou odeurs en sont les produits; je fais connaître la diminution en poids qu'elles éprouvent; enfin les signes qui indiquent une bonne ou mauvaise dessiccation, et ceux qui dénotent une détérioration par l'humidité, la moisissure, etc. Cette partie contient beaucoup de détails que l'on chercherait inutilement dans d'autres ouvrages; on y apprend à connaître les plantes, les fleurs, les graines, les feuilles, ou même les racines sèches; et en outre celles de ces parties qui, à l'état de dessiccation, conservent plus de propriétés et méritent par conséquent d'être employées de préférence.

5°. Les *préparations* et les *doses* m'ont paru devoir trouver place immédiatement après les signes caractéristiques des plantes, soit vertes, soit sèches, et avant d'en faire connaître les propriétés. Il m'a semblé naturel d'enseigner la manière d'employer un médicament, avant d'indiquer les cas de son application. Quand les plantes étaient l'objet de quelques préparations particulières, j'ai eu soin de les décrire. C'est ainsi que j'ai indiqué avec détail la fabrication peu connue de l'orge perlé et de la farine de graine de lin ; j'ai même donné la figure du moulin qui sert à les préparer.

6°. Les *propriétés* et les *usages* forment une partie fort importante de chaque article ; après avoir fait connaître les effets immédiats, ou l'impression que produisent les plantes et leurs préparations sur nos organes, j'indique les résultats de cette action, ou les effets curatifs, et par conséquent les maladies qu'elles guérissent. Ici se trouve un jugement motivé sur les propriétés qu'on leur a attribuées, et sur celles qu'elles possèdent réellement : je n'enseigne pas vaguement l'emploi d'une plante dans une maladie, je cherche à déterminer les circonstances dans lesquelles un état morbide en réclame ou en repousse l'usage.

7°. Quand la plante possède des *propriétés vénéneuses*, je rapporte les symptômes de l'empoisonnement qu'elle produit, les signes qui le caractérisent, et enfin les moyens de le combattre.

8°. Je fais connaître ensuite dans un même article *le temps de la floraison*, celui *de la maturité* des graines, *de l'état de perfection* des racines ou des autres parties ; et enfin l'époque la plus con-

venable pour la *récolte*, la *dessiccation*, les autres préparations, et la *conservation*.

9°. En indiquant les *lieux* et les *sols* où la plante croît naturellement, et sa *durée* si elle est annuelle, bisannuelle ou vivace, je suis conduit à parler de sa *culture*. J'ai donné beaucoup de soins à ce dernier article, et je l'ai rendu assez complet pour mettre à même, sans autre secours, de cultiver les plantes, en suivant seulement les règles que j'y indique. Au surplus, je n'ai point avancé à cet égard un seul précepte que je n'aie soumis aux jardiniers de Paris les plus instruits dans la culture des plantes médicinales, et qui n'ait été approuvé par eux.

10°. Chaque article est terminé par l'énumération des plantes qui peuvent remplacer celle dont je fais l'histoire ; et je nomme en outre les plantes auxquelles elle peut servir de substitut dans l'usage médicinal. Il arrive quelquefois aussi que je fais connaître les plantes avec lesquelles on pourrait la confondre : dans ce cas je n'omets point les moyens d'éviter l'erreur. Enfin lorsque parmi les substituts d'une plante il s'en trouve du même genre, j'en indique les différens noms français, ainsi que le nom latin de Linné, et j'en donne une description succincte.

Telle est la composition de tous les articles. Ces différens objets s'y rencontrent dans l'ordre que je viens de suivre pour les passer en revue. On y trouvera quelquefois des détails qui sembleront des répétitions, parce qu'on les aura aperçus présentés sous d'autres rapports dans les considérations générales ; mais comme un ouvrage de la nature de celui-ci n'est pas ordinairement lu de

suite et sans interruption, et que le résultat de ces répétitions sera de rendre chaque article plus complet, je crois que le livre n'y perdra rien en utilité.

On s'étonnera peut-être de ne point remarquer dans la composition des articles l'histoire médicale de la plante qui y est décrite. J'aurais pu, en effet, citer l'époque de sa découverte et de son emploi en médecine ; nommer en outre les auteurs qui en ont parlé, et les livres où elle se trouve décrite ou figurée. Mais de semblables recherches auraient-elles été bien utiles? J'ai pensé qu'elles ne seraient que curieuses, et je les ai repoussées. L'érudition en cette matière me paraît offrir peu d'avantages ; on est généralement d'accord aujourd'hui que l'autorité des noms ne donne aucune garantie des propriétés des plantes : il y a des exemples de végétaux vantés avec excès par des praticiens, dignes d'ailleurs de toute confiance, et qui sont abandonnés avec raison comme entièrement inertes. D'un autre côté, il est un grand nombre d'autres plantes moins inutiles, et pour lesquelles cependant l'expérience n'a pas confirmé les éloges qu'elles avaient reçus de beaucoup d'auteurs pour le traitement de quelques maladies. Or, dans tous ces cas je ne vois pas l'utilité de l'érudition. J'aurais pu dire ce qu'ont pensé d'une plante usuelle tels ou tels médecins célèbres ; j'ai mieux aimé instruire le lecteur des effets réels qu'elle produit, des maladies qu'elle guérit, et des cas où elle est nuisible, avantageuse ou inutile. J'ai pris dans tous les livres ; j'ai formé mes jugemens sur les autorités qui m'ont inspiré le plus de confiance ; j'ai mis à contribution la pratique de tous les médecins, quel-

que théorie qui les ait dirigés ; et comme les résultats de l'expérience étaient les seuls que je voulusse obtenir, en rapportant ceux-ci j'ai souvent omis les sources qui me les avaient fournis. Il est possible qu'on m'en fasse un reproche : mais j'ai l'espérance qu'on n'y verra d'autre motif que celui d'abréger l'ouvrage.

Je ne dirai rien des trois tables qui le terminent : le lecteur en les parcourant en appréciera l'utilité. La première définit avec la plus grande concision les termes de botanique employés dans les descriptions ; la seconde récapitule les maladies citées aux articles, en y rapportant toutes les plantes conseillées pour guérir chacune d'elles ; enfin la troisième a pour objet de faire connaître toutes les plantes du MANUEL sous les différens noms qu'elles portent, en renvoyant au nom principal où on les trouve.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES PLANTES MÉDICINALES INDIGÈNES.

1. La botanique, ou la connaissance des végétaux, a trois objets généraux : l'avantage que l'homme peut en retirer pour les progrès de son industrie ; sa nécessité pour lui procurer la subsistance ; son utilité pour le soulagement des maux qui l'affligent. De là trois divisions importantes : la botanique industrielle, alimentaire, médicale. Celle-ci seule nous occupera,

2. Ce n'est pas la plus ancienne. Il est bien probable que les hommes ont connu les plantes qui les nourrissaient avant celles qui devaient les guérir ; car il fallait vivre avant d'être malade. Mais elle est bien plus ancienne que la botanique industrielle, et son histoire se perd avec celle des premiers âges. Assez d'autres ont disserté sur son origine, et fait connaître ses progrès à travers les siècles ; je peux me dispenser de reproduire ces recherches que l'on trouve partout : c'est de la botanique médicale du dix-neuvième siècle que je veux m'occuper.

3. Encore je ne l'embrasserai pas toute entière ; je ne traiterai pas de toutes les plantes qui sont ou qui ont été médicinales ; je ne ferai mention que de celles de notre climat d'Europe et surtout de France, et je ne dirai rien des plantes exotiques. Mais si je ne parle que des plantes indigènes, parce que je les connais mieux, ce n'est pas que, contempteur passionné des autres, je croie qu'on pourrait les bannir de la ma-

tière médicale, et les remplacer dans tous les cas; je suis loin de toute opinion exclusive, et je m'efforcerai d'écrire tout ce livre dans le même esprit.

Plantes exotiques.

4. On a beaucoup trop généralisé cette vérité, que chaque climat produit les remèdes aux maladies qui y naissent. Quand cela serait vrai rigoureusement pour l'état sauvage, ou pour de très-petites sociétés isolées, comme nous n'en avons pas en Europe, serait-ce une raison d'en conclure qu'il en peut être de même pour nos grands rassemblemens d'hommes et d'habitations, qui semblent ne point laisser de place à la terre pour faire naître ses productions naturelles? Si les plantes du climat peuvent suffire en effet là où les maladies sont simples et peu nombreuses, doit-il en être de même pour cette innombrable quantité de maladies que tant de causes font naître dans nos grandes villes? Il est sans doute bien philosophique de penser que dans un même climat les plantes et les maladies naissant sous la même influence, les unes doivent être destinées par la nature à combattre les autres. Mais dans nos sociétés les maladies ne sont pas dues, au moins le plus grand nombre, à des influences naturelles. Des accumulations d'individus et d'immondices, des professions nombreuses, des passions diverses, sont autant de causes qui nous mettent hors de l'état de nature, et produisent des maladies indépendantes du climat, par conséquent contre lesquelles les plantes du climat ne doivent plus présenter une corrélation qui serait évidemment fausse. Par exemple, si le matin, lorsque le soleil se lève, l'on se trouve au milieu de Paris en partie sous l'influence du climat, qui niera que le soir on n'est plus que sous l'influence des émanations que la journée y répand? Laissons donc faire aux admirateurs des fins de la nature leurs brillantes déclamations, et imitons les médecins éclairés qui aiment mieux guérir en suivant simplement les leçons de l'expérience, que de hasarder toujours des substitu-

tions aux plantes exotiques, justifiées peut-être par le raisonnement, favorisées même quelquefois par le hasard, mais que la pratique ne couronne pas assez constamment de succès pour en généraliser l'usage.

5. Mais si ce n'est pas assez du raisonnement, citons des exemples. Toutes les plantes dont l'action sur nos organes a pour effet de diminuer les forces, de relâcher, de calmer les irritations; toutes celles dont le mucilage est un des principaux moyens d'action, se trouvent chez nous en grande abondance; nous ne sommes jamais dans la nécessité d'avoir recours aux exotiques pour produire les effets qu'elles sont susceptibles de déterminer. Ainsi avec la racine de guimauve, la graine de lin, l'orge, on peut se passer de gomme arabique; de même les fruits rouges peuvent nous suffire pour rafraîchir et tempérer.

6. Il n'en est pas ainsi de quelques médicamens plus actifs : l'opium et le camphre, par exemple. Quoi qu'on en ait dit, le premier n'a pu jusqu'ici être remplacé par le suc de nos pavots; et la belladone, la jusquiame, y sont encore moins propres. Le camphre peut être retiré des huiles essentielles de plusieurs plantes indigènes, telles que le romarin et la sauge; mais il coûterait si cher, en raison de la petite quantité qu'on en obtiendrait, qu'il y a un grand avantage à se servir de celui qui vient de la Chine ou du Japon.

7. C'est surtout parmi les toniques et les excitans que nous trouverons plus de plantes exotiques jusqu'ici restées sans succédanées parmi les indigènes. Le quinquina se présente le premier. Aucun des essais que l'on a tentés pour trouver un fébrifuge indigène aussi constant n'a été couronné de succès. Nous avons bien dans notre gentiane, notre petite centaurée et plusieurs autres, des toniques amers, des moyens capables de ranimer les forces de l'estomac, de redonner du ton à toute l'économie, et, quand on les donne à plus fortes doses, ils peuvent même supprimer quelques fièvres intermittentes simples, aussi bien que l'écorce du Pérou; mais dans les fièvres graves, dans

ces intermittentes pernicieuses dont un premier accès a fait connaître le danger, et qui montre la nécessité de prévenir le second, ou au moins de le modérer, pour que la vie ne soit pas compromise; dans ces cas, les prôneurs les plus enthousiastes des succédanées du quinquina n'osent pas remplacer ce moyen puissant, ce moyen unique de salut, qui triomphe alors quoique combattant dans des mains ennemies.

8. L'ipécacuanha, beaucoup mieux connu depuis que des observations récentes ont été publiées sur ses différentes espèces, est cependant encore resté sans remplaçant parmi nos plantes indigènes. Il offre aux praticiens un vomitif sûr, et jamais dangereux, puisque, à quelque dose qu'on l'administre, il est toujours vomi et ne peut pas déterminer d'inflammation. C'est en cela que le cabaret, les euphorbes, etc., sont loin de le pouvoir remplacer : elles ne sont vomitives qu'en irritant fortement l'estomac; et elles l'enflamment même si la dose n'en est pas bien réglée.

9. Enfin, c'est parmi les excitans du canal intestinal, les purgatifs, que se trouvent plus de médicamens exotiques jusqu'ici restés sans remplaçans dans les plantes d'Europe. Ainsi aucun de nos purgatifs drastiques ne peut être comparé au jalap; nous ne pouvons obtenir la purgation tonique de la rhubarbe de la Chine, que par la même plante cultivée dans le midi de la France, encore n'a-t-elle pas tous les effets de la première; enfin nous ne connaissons point de plantes qui agissent sur le gros intestin comme l'aloës, et peut-être que la manière de purger du séné n'est pas aussi facile à imiter qu'on le pense communément.

10. C'est à ce petit nombre de médicamens que s'appliquent les réflexions que j'ai faites plus haut (4) en faveur des exotiques; si quelques autres semblent encore se recommander par la difficulté de les remplacer, telles que la cannelle et la vanille, elles n'offrent pas assez d'importance, comme médicamens, pour que je m'y arrête; il ne faut donc pas, ce me semble, étendre à plus de sept à huit substances la

nécessité du secours des médicamens d'un autre climat; c'est bien peu sans doute, mais leur utilité est si grande dans le traitement des maladies qu'elle justifie les éloges que j'en ai faits.

11. Je crois au reste, par les exemples que je viens de citer, être dispensé de fournir des preuves de l'impossibilité de suppléer tous les médicamens exotiques; toutefois, loin que ces exemples militent contre l'emploi des plantes indigènes, ce qui paraîtrait une doctrine au moins singulière dans un ouvrage sur ces sortes de plantes, ils me semblent, au contraire, par leur petit nombre, le meilleur argument en faveur des plantes de notre pays : car ne citer que sept à huit exotiques, que les indigènes ne peuvent pas remplacer, c'est dire que toutes les autres peuvent être suppléées; et comme elles sont nombreuses, le rôle de nos plantes est assez beau, leur utilité est assez grande pour n'avoir pas besoin d'être exagérés par des éloges qu'elles ne justifieraient pas. Je vais cependant ajouter quelques considérations pour démontrer l'avantage des plantes indigènes sur les exotiques.

12. Celles-ci viennent de très-loin, elles sont toujours d'un prix élevé; et si elles ne sont pas sophistiquées, elles sont le plus souvent détériorées. Or, nous allons voir que les autres ne présentent aucun de ces inconvéniens, auxquels il serait facile d'en ajouter beaucoup d'autres.

Plantes indigènes.

Ainsi, n'est-ce point un immense avantage pour les plantes indigènes de se trouver autour de nous à chaque pas que nous faisons dans les campagnes, les forêts, sur les montagnes, ou le long des rivières qui nous avoisinent? Nous pouvons les recueillir dans les lieux où l'expérience nous a appris qu'elles possédaient plus de propriétés; nous les pouvons choisir dans la saison la plus convenable; les employer récentes ou séchées depuis peu de temps; elles sont d'ailleurs beaucoup mieux connues; il n'y a pas d'intérêt à les sophistiquer; enfin à les substituer l'une à

l'autre comme les produits médicamenteux exotiques, parce que le prix en est toujours peu élevé ; en sorte que si, sous ce dernier rapport, elles doivent former presque exclusivement la matière médicale des pauvres, sous tous les autres on doit s'efforcer d'en étendre l'emploi à toutes les classes de la société, et restreindre celui des exotiques aux cas qui les exigent impérieusement.

13. La botanique médicinale indigène est donc bien évidemment le moyen le plus important de la thérapeutique ; sans elle le médecin des campagnes serait chaque jour arrêté dans sa pratique ; les produits exotiques, et même ceux de la pharmacie, ne sont pas toujours à proximité ; ils sont d'ailleurs fort souvent, par leur valeur, hors de la portée du plus grand nombre ; enfin, comme le débit n'en est pas aussi répandu que dans les grandes villes, que la conservation et la préparation en sont beaucoup moins soignées, ils sont détériorés, soit par vétusté ou autrement, et leur action médicamenteuse est loin d'offrir la sûreté que présente celle de la simple infusion d'une plante du voisinage, mais bien choisie ou bien conservée.

Connaissance des plantes.

14. Toutefois ces avantages ne peuvent résulter que d'une connaissance bien exacte des plantes médicinales indigènes ; car les mêmes inconvéniens, et de plus grands encore, seront toujours le fruit de l'ignorance des médecins, des pharmaciens ou des herboristes à cet égard.

En effet, un médecin prescrit une plante pour guérir une maladie ; par conséquent, on doit le croire au moins, il a dû l'étudier sous tous ses rapports, chercher les préparations qui en sont préférables, bien constater les effets qu'elle est susceptible de produire, les changemens que son emploi peut apporter dans l'exercice devenu irrégulier des fonctions ; mais quelle confiance peut inspirer son conseil si, lorsqu'on lui présente la plante qu'il a fait acheter, il ne la recon-

naît pas ? On voit que le sort du malade est abandonné non plus au médecin, mais au marchand de plantes; si celui-ci s'est trompé, s'il a donné une plante inerte dans un cas grave, une plante excitante quand il fallait calmer, ou enfin une plante vénéneuse que l'on n'avait pas prescrite; dans tous ces cas le médecin, fût-il le plus instruit sous tous les autres rapports, ses connaissances ne l'ont amené qu'à conseiller avec discernement un remède salutaire pour laisser prendre, comme un ignorant, un moyen qui doit être funeste.

Voilà les conséquences auxquelles mène l'ignorance du marchand, si le médecin n'est pas capable d'y remédier; mais il ne dépend pas toujours de celui-ci de le faire, et elles sont inévitables dans le plus grand nombre des cas, parce qu'en supposant le médecin instruit, il est rarement consulté sur la qualité des moyens qu'il prescrit. Il en serait de même du pharmacien qui ne connaîtrait pas avec certitude les plantes dont il fait chaque jour des préparations: l'un et l'autre sont bien coupables, puisque chaque jour ils compromettent la vie de leurs semblables. Voyons quels remèdes opposer à tant de dangers.

15. D'abord, pour les médecins, le meilleur de tous serait de remonter à la source du mal, en exigeant, dans les réceptions de docteurs et d'officiers de santé, une connaissance précise des plantes médicinales, bien plus que celle des principes généraux de la botanique qui, étudiés avec trop de détail par le médecin, sont ordinairement de pur agrément, et tiennent souvent dans sa mémoire la place des choses utiles. C'est une vérité que je ne devais pas taire, bien que je sache combien de semblables conseils deviennent inutiles, puisqu'ils n'ont aucune influence sur les déterminations du gouvernement, qui règle le mode d'enseignement des écoles; car, tant que dans les facultés il y aura une chaire de botanique générale, et point d'instructions particulières sur les plantes usuelles, on doit s'attendre à voir sortir des docteurs savans dans les systèmes et les

méthodes botaniques, et ignorant les noms des plantes médicinales les plus utiles. Mais puisque nous n'espérons pas que notre faible voix soit entendue de l'autorité, indiquons aux élèves et aux médecins comment ils peuvent suppléer à ce qui leur manque à cet égard dans leurs études scolastiques. Plusieurs moyens peuvent y concourir : tels sont l'*herbier*, le *droguier*, les *herborisations*, la *culture* ou le jardin des plantes médicinales, et les *figures* ou l'herbier artificiel. Nous allons entrer dans quelques détails sur chacun d'eux.

Herbier.

16. Beaucoup d'élèves ont commencé un *herbier*, mais bien peu ont senti l'importance de le composer exclusivement de plantes médicinales. Ils se donnent beaucoup de peine à conserver une foule de plantes sans usage ; ils mettent au nombre le prix qui ne devrait être réservé qu'à l'utilité, et souvent un herbier de plusieurs milliers d'espèces ne contient pas le quart de celles qu'ils pourraient employer dans leur pratique.

Pour former l'herbier le plus utile sous le rapport qui nous occupe, on peut n'employer qu'une saison si l'on a seulement une heure à y donner par jour, car il suffit qu'il se compose de deux à trois cents plantes ; mais on y emploie ordinairement plusieurs années, parce qu'il est difficile de ne point laisser passer la floraison de plusieurs plantes. Au surplus, pour le rendre plus complet, l'élève peut placer dans sa collection toutes les plantes qui ont été employées, bien qu'abandonnées aujourd'hui par les médecins ; mais il doit toujours commencer par les plus importantes, et enrichir ainsi son herbier chaque année pendant tout le temps de ses études, c'est-à-dire, pendant au moins quatre ans. Ensuite, lorsqu'il est établi dans le lieu où il doit pratiquer, la première chose à faire, pour tirer de sa collection tout l'avantage dont elle est susceptible, consiste à bien reconnaître toutes les plantes qui croissent aux environs,

ou dont la culture est en usage, afin que, en les rapprochant des espèces qu'il possède, et dont les noms doivent être déterminés exactement dans son *herbier*, il puisse connaître d'une manière précise celles qu'il aura plus souvent besoin d'employer dans sa pratique. Par le moyen de cet herbier il pourra rectifier les erreurs que les marchands commettent souvent en vendant des plantes sous des noms empruntés, en substituant les unes aux autres, enfin en les vendant sans les bien connaître. Par conséquent un des soins les plus essentiels du médecin est de savoir si les marchands qui seront appelés à fournir ses prescriptions sont capables de remplir ses intentions; son premier devoir est de s'assurer de leur instruction, et même de la compléter sous le rapport de la connaissance des plantes.

17. La confection d'un herbier de plantes médicinales est simple et facile, bien qu'il demande quelques soins que n'exigent pas les autres. Ainsi les herbiers ordinaires ne contiennent que des échantillons de plantes en fleur et en graine, parce que ce n'est qu'à ces deux états que les caractères botaniques en sont bien déterminés; mais ce n'est point assez pour les plantes médicinales. Il en est plusieurs que l'on n'emploie point en fleurs, et encore moins en graines; il en est dont on ne connaît même pas bien les fleurs dans le commerce; enfin, les différences sont si grandes dans plusieurs entre la même plante fleurie, ou avant la naissance de la tige florifère, qu'on ne les connaîtrait que bien imparfaitement si on ne les étudiait avec soin sous les deux états. Il ne s'agit plus ici des caractères botaniques seulement, ce sont les propriétés que l'on recherche, et nous aurons occasion de démontrer plus tard que les propriétés diffèrent dans les plantes selon leur âge; or, il faut qu'elles soient aussi bien connues du médecin, quand elles n'ont encore que des feuilles, qu'elles le seraient du botaniste après l'épanouissement des fleurs et le développement des graines.

18. Il faut donc récolter la plante entière à son

âge, et à l'époque de l'année où elle jouit de plus de propriétés; c'est à cet état qu'elle doit surtout être bien connue; mais si c'est avant la floraison, on ne doit pas se dispenser d'en récolter et d'en conserver encore un échantillon cueilli plus tard lorsque la plante est fleurie et même en graine. Ce n'est que de cette manière qu'on arrivera à former un herbier réellement complet, et qu'il aura une véritable utilité. Chaque échantillon aussitôt sa récolte, et dans le plus grand état de fraîcheur possible, doit être arrangé dans une feuille de papier non collé, de manière que toutes les parties en soient bien étendues et se présentent sous différens aspects, tels par exemple que le dessus et le dessous des feuilles; plusieurs côtés des fleurs, etc., en cherchant toujours à conserver à l'ensemble de la plante le port qui lui est naturel. C'est une des grandes difficultés dans la formation de l'herbier de bien disposer les plantes pour sécher; cependant des préceptes seraient difficiles à donner à cet égard : de l'adresse et de l'habitude y suffisent ordinairement. Nous dirons seulement, en général, qu'il faut appuyer sur les parties de plante qui, en raison de leur disposition naturelle, tendent à se relever, de manière qu'en commençant par une extrémité de la plante, on arrive à l'autre sans avoir cessé de contenir ce qui avait été arrangé. Sans cette précaution les parties se relèveraient à mesure qu'elles seraient abandonnées, et quand on viendrait à mettre en presse on n'obtiendrait qu'une disposition de hasard. On place dessus et dessous la feuille contenant la plante quelques autres feuilles pour en recevoir l'humidité; on peut ainsi disposer plusieurs plantes, pourvu qu'elles soient séparées par des couches de papier non collé. On met le tout sur un plan de bois, comme une planche sèche ou une table, on recouvre d'une autre planche sur laquelle on appuie par un poids suffisant pour comprimer sans écraser les plantes : on appuie moins la première fois que les suivantes. Le lendemain on enlève les couches de papier qui ont reçu l'humidité, et, sans déranger la plante de sa *chemise*,

tiver : c'est sans contredit le plus négligé par les médecins. Cependant on conçoit de quelle importance doit être cette culture, puisqu'elle donne occasion de voir les plantes depuis le moment où elles sortent de terre jusqu'à leur destruction. Quand on a vu naître une plante, et qu'on l'a suivie dans tous ses développemens, il n'est plus possible de la méconnaître à quelque état qu'on la retrouve ensuite ; et c'est ainsi que doivent être connues les plantes médicinales, parce que dans le commerce on les vend à tous les états, ou plutôt à tous les âges, bien qu'il y en ait un (118) où elles sont préférables. Toutefois je remarquerai à cette occasion qu'on les prend quelquefois dans l'état où elles ont moins d'action pour les employer fraîches, plutôt que d'avoir recours aux plantes sèches ; et c'est à tort, car souvent elles sont bien plus actives après la dessiccation, si elles ont été convenablement choisies.

Au surplus, quand bien même on aurait pris une connaissance parfaite des plantes dans les herborisations, la culture serait encore d'une grande utilité sous un autre rapport : elle ferait connaître les différences qui existent entre les plantes naturelles et celles que nous produisons dans des sols qui ne leur conviennent pas toujours, ou qui souvent leur sont au contraire trop favorables. En effet, les engrais de nos cultures, par la surabondance de principes qu'ils fournissent, produisent, au lieu de végétaux secs, robustes et doués de propriétés actives, des plantes beaucoup plus fortes en apparence, plus vigoureuses, parce quelles sont remplies de sucs qui les gonflent sans rien ajouter à leur énergie, ou plutôt en diminuant la force des matériaux actifs dont ils sont pourvus dans l'état naturel.

25. Mais si la culture altère les propriétés des plantes médicinales, elle ne sera donc qu'un objet de pur agrément ? Quelques détails sur cette question feront voir qu'elle n'est pas susceptible d'être résolue d'une manière générale.

Veut-on, par exemple, transplanter des coteaux

montueux, arides, secs, et fortement insolés, les nombreuses plantes labiées et ombellifères qui, dans ces lieux où la nature les produit, semblent puiser d'autant plus de principes actifs qu'ils sortent de sols plus arides ? Tous ces végétaux, aussitôt qu'ils sont placés dans les terres de nos jardins, si riches en principes nourriciers, éprouvent la dégénérescence dont je viens de parler : leur volume, leurs dimensions s'accroissent, mais leurs propriétés diminuent en proportion; en sorte que la supériorité de celles qui croissent spontanément dans certaines expositions, sur les mêmes espèces produites par la culture, semble incontestable, au moins à peu d'exceptions près ; et l'on peut dire qu'en général les plantes aromatiques, et toutes celles qui doivent leurs propriétés à l'huile essentielle, perdent plus par la culture qu'elles ne gagnent.

26. Il en est autrement de celles dont les propriétés sont opposées à l'excitation, dont les principes sont aqueux, mucilagineux, et qui agissent en raison de la quantité de ces principes qu'ils contiennent, parce que dans celles-là la culture favorise le développement de ces mêmes principes. Ainsi les plantes émollientes, mucilagineuses, relâchantes, sont infiniment préférables lorsqu'on les recueille dans les riches engrais de nos jardins, où elles sont remplies de sucs, que dans les lieux stériles et pierreux où elles sont d'un tissu dense et ferme, ou presque sèches.

Telle est la manière d'envisager la culture, pour se rendre compte de ses effets sur les plantes sous le rapport des propriétés ; mais entre ces deux extrêmes, que j'ai dû prendre pour exemples, se trouvent beaucoup de végétaux sur lesquels ces mêmes effets n'ont pas été aperçus, et que l'on peut par conséquent cultiver sans inconvénient; on doit même y joindre quelques plantes aromatiques, car si les propriétés de celles-ci diminuent un peu dans nos jardins, elles ne changent pas de nature ; en sorte qu'en suppléant à ce qu'elles peuvent perdre en énergie par une dose un peu plus forte, on obtient des résultats encore assez

utiles. Or, la conclusion de tout ceci est qu'un très-grand nombre de plantes indigènes peuvent être cultivées dans nos jardins ; cette culture sera d'une grande utilité dans la pratique, en ce qu'elle procurera plus facilement des moyens qu'il faut souvent aller chercher très-loin, indépendamment de l'avantage, que j'ai signalé plus haut, de rendre familière à ceux qui s'y livrent la connaissance de ces mêmes plantes.

Jardin de plantes médicinales.

27. Nous conseillons donc aux médecins qui sont placés commodément pour cela, d'avoir un jardin de plantes médicinales, comme nous avons conseillé un herbier aux élèves ; et nous remarquerons que le jardin offre un avantage bien plus étendu : celui de fournir des remèdes aux malades, en même temps qu'il peut servir d'*école* au praticien qui, jaloux d'assurer ses succès par le secours de tout ce qui l'entoure, en laissera l'entrée libre aux pharmaciens, aux herboristes, etc., placés dans l'étendue du pays qu'il doit parcourir pour sa pratique.

28. La formation d'un tel jardin est facile ; il ne demande pas une étendue considérable ; deux cents, ou tout au plus trois cents espèces, peuvent y suffire ; mais il ne doit pas être disposé comme un jardin botanique ordinaire, au moins sous un certain rapport. Ainsi, dans un jardin botanique qui ne sert que de collection pour l'instruction, l'ordre du placement des espèces est la chose importante, et il suffit d'un pied de chaque plante pour remplir ce but. Dans le jardin de plantes médicinales, ce même but se retrouvant, il faut y parvenir de la même manière par un arrangement méthodique des espèces. Mais l'autre avantage de notre jardin, celui de l'utilité pour la pratique, ne serait point obtenu si l'on n'y trouvait qu'un échantillon de chaque plante. Il est nécessaire de disposer pour chacune d'une place proportionnée à son importance sous le rapport de ses usages ; et encore, sous ce rapport même, il y a des exceptions qui ne doivent pas être négligées : ainsi on devra y cultiver en plan-

ches très-étendues la bardane, la patience, la guimauve, la camomille, et plusieurs autres dont l'usage est fréquent, qui ont besoin d'être employées fraîches, ou récoltées en grande quantité pour les conserver; il en est aussi d'autres qui, sans être moins utiles dans la pratique, peuvent cependant n'être conservées dans le jardin que comme échantillons, parce qu'il est préférable de se les procurer par le commerce des pays où on les cultive en grand. Ce sont surtout celles que l'on n'emploie que sèches, telles que certaines fleurs, comme la violette; certaines graines, comme celles de lin, l'orge; et certaines racines, comme la gentiane, etc., etc. Quant aux autres, la quantité que l'on en cultive dans le jardin doit être proportionnée aux besoins; et ces besoins étant subordonnés eux-mêmes à une foule de circonstances variables, telles que les maladies qui règnent dans certains pays, les habitudes locales, et jusqu'à la prédilection que l'on porte, presque toujours à son insu, à certains remèdes, il en résulte qu'il est impossible de donner des règles quelconques à cet égard.

29. Il n'en est pas de même de l'ordre à suivre dans la classification du jardin; et cette classification est un objet essentiel pour l'étude. Il est préférable ici, comme pour l'herbier, et par les mêmes motifs, de suivre l'ordre naturel des familles. Mais si l'on en suivait un autre, il faudrait toujours choisir le même pour l'herbier et le jardin, afin que l'un représentât exactement l'autre. Au surplus, nous avons formé d'avance ce jardin d'après l'arrangement que nous conseillons, en plaçant à la fin de cet ouvrage, et dans l'ordre naturel, une liste des plantes que nous y avons décrites.

30. Ce serait ici le lieu de s'étendre sur la culture des plantes médicinales en général, d'indiquer les règles qui pourraient leur être communes à toutes, afin de faire connaître les élémens de culture qui leur seraient particuliers. Mais il suffit d'y réfléchir un instant pour sentir l'impossibilité de remplir une pareille tâche. En jetant les yeux sur la liste que je viens

d'indiquer, on peut apercevoir que presque toutes les classes qui composent la méthode naturelle fournissent leur contingent dans la collection de ces plantes : les unes sont des végétaux à peine organisés qui croissent sans soin sur des murailles, des décombres, ou même des écorces d'arbres ; d'autres sont des plantes délicates qui exigent une culture soignée dans une terre choisie et préparée convenablement ; celles-ci sont des plantes bulbeuses, celles-là des plantes potagères; il en est qui sont des arbrisseaux d'ornement, tandis que plusieurs sont les robustes habitans de nos forêts; enfin toutes les variétés du règne végétal, sous le rapport de la culture, se trouvent rassemblées dans le jardin des plantes médicinales, et aucune règle générale ne peut lui être applicable plus particulièrement qu'à tous les autres jardins. J'ai indiqué à chaque plante, dans le cours de l'ouvrage, la culture qui lui est propre ; c'était, ce me semble, la seule manière de traiter cet objet avec avantage; au moins je n'en conçois pas d'autre, et je crois même avoir plus fait sous ce rapport qu'il n'avait été entrepris jusqu'ici ; en effet, je ne connais point d'ouvrages qui contiennent la culture de *toutes* les plantes indigènes employées en médecine. J'ai cru devoir cependant ne donner que les préceptes les plus nécessaires, afin de ne point trop étendre cette partie; toutefois, en cherchant à être concis, je me suis encore plus efforcé d'être exact et de ne rien omettre d'essentiel, soit en mettant à contribution les meilleurs livres de culture, soit en ne laissant passer aucun conseil qui ne soit approuvé par les meilleurs cultivateurs.

Herbier artificiel ou figures.

31. Enfin, il est encore un moyen qui peut concourir à faire connaître les plantes, et qui ne doit pas être négligé, bien que je ne le regarde que comme secondaire : je veux parler des figures ou de l'herbier artificiel. Cette sorte d'herbier est loin, en effet, d'avoir le degré d'utilité du précédent; et l'on connaîtrait bien imparfaitement les plantes si on n'en avait

vu que des figures, quelque ressemblantes qu'elles fussent. On pourrait même les méconnaître tout-à-fait, quelque étude que l'on en eût faite, et quand toutes leurs parties seraient représentées de grandeur et de couleur naturelles. Mais aussi lorsqu'on les a vues dans leur état naturel, les figures servent merveilleusement pour en rappeler la disposition, et c'est, selon nous, la seule utilité réelle de l'herbier artificiel; utilité assez grande encore pour ne pas être dédaignée, surtout pour les personnes qui ne sont pas en position de faire des herborisations, ou d'user de tous les autres secours que nous venons de passer en revue *.

32. Quoique ce soit principalement pour le médecin que la réunion de tous ces moyens d'instruction soit indispensable, on y retrouve encore une assez grande utilité en les appliquant aux pharmaciens, aux herboristes, et à toutes les personnes qui désirent bien connaître les plantes médicinales. On doit convenir cependant que le *droguier* n'est pas aussi utile aux marchands, parce que la collection qu'ils vendent est le meilleur droguier qu'ils puissent avoir; s'ils ont assez d'instruction pour ne point livrer les plantes sous de faux noms, ou les employer sans les bien connaître à la composition des médicamens, ils ont fait tout ce qu'on peut exiger d'eux. Mais, pour remplir ce

* Parmi les figures de plantes médicinales qui existent, les unes sont d'une trop grande dimension pour être commodes; les autres sont trop petites pour être bien ressemblantes; plusieurs sont d'un prix trop élevé; enfin divers recueils contiennent, avec les plantes médicinales de notre pays, les exotiques et les alimentaires. Aucun ne pourrait s'adapter à notre ouvrage. C'est ce qui a déterminé l'éditeur à publier, en même temps que le *Manuel des plantes médicinales indigènes*, les figures de ces mêmes plantes dont nos descriptions forment le texte. Elles sont du même format que l'ouvrage, et par conséquent assez grandes pour que tous les détails en soient exacts. Il a aussi cherché à rendre sa collection moins coûteuse sans être moins utile. Pour cela le nombre des figures a été réduit en omettant les plantes trop connues ou trop peu employées. On peut voir à la fin du présent volume l'annonce de ces figures qui sont publiées sous le titre d'Herbier médical.

devoir, aucun des autres secours que j'ai conseillés au médecin ne leur est inutile : aussi je ne dirai rien de plus à leur égard, afin d'éviter des répétitions superflues. J'ai rassemblé, aussi brièvement qu'il m'a été possible, ce que j'ai cru pouvoir conseiller de plus utile pour mettre mes lecteurs à même de prendre une connaissance exacte des plantes médicinales : je vais actuellement entrer dans des considérations générales qui auront pour objet tout ce qui est applicable à l'ensemble de ces plantes considérées comme médicamens.

33. Toutefois, avant d'aborder ce sujet, je ferai observer que je me suis toujours servi jusqu'ici, et que je continuerai d'employer par la suite, le mot *plante* pour désigner d'une manière générale les végétaux indigènes qui sont susceptibles d'agir comme médicamens, bien que ce mot ne puisse être appliqué rigoureusement à beaucoup de ces végétaux, dont cependant je dois parler, tels que les arbres et les arbrisseaux. Cette explication, je l'espère, me préservera de critique sous ce rapport, et me fera excuser de confondre le mot *plante* et celui de *végétal*.

34. Je ne m'arrêterai pas davantage à la définition des végétaux en général, aux caractères qui les distinguent des minéraux, et surtout des animaux ; je suppose toutes ces différences bien connues.

35. Pour me tenir aux choses essentiellement utiles, je passe encore sous silence une description des différentes parties et des organes des plantes ; je renvoie à cet égard au dictionnaire des termes de botanique placé à la fin de cet ouvrage, et j'aborde un objet bien plus directement lié à mon sujet, la distinction des plantes médicinales entre toutes les autres, si toutefois elle est possible.

Fonctions des plantes.

36. En général, tous les végétaux se ressemblent par les parties qui les composent et les fonctions qui constituent leur vie. Une racine les fixe immobiles dans un lieu d'où elle tire ordinairement de la terre

et de l'eau une grande partie de leur nourriture. Les feuilles, le plus souvent sur une tige, pompent dans l'atmosphère le reste des matières nécessaires à la nutrition. Des organes de reproduction se forment à certaines époques; ils produisent des semences qui contiennent chacune le germe du même végétal. Le tissu végétal est composé de vaisseaux dans lesquels s'exercent tous les phénomènes de la vie, et ceux-ci ne consistent que dans divers mouvemens de liquides. Ainsi 1°. les liquides *absorbés* par les racines se portent par un mouvement d'ascension dans toutes les autres parties; ceux *absorbés* par les feuilles suivent une marche inverse; 2°. en circulant ainsi, ils subissent des altérations qui les rapprochent de la nature végétale; quand la similitude est assez grande, ils sortent de ces *premières voies* pour entrer dans d'autres conduits qui les portent dans le tissu végétal même, auquel ils s'appliquent en partie, par une véritable assimilation, une transformation complète, qui accroît d'autant la plante, ou répare ses pertes: c'est la *nutrition*. Dans ces mouvemens pour absorber, pour faire circuler, pour transformer, et définitivement convertir en tissu végétal des substances étrangères, il y a les deux conditions qui produisent la chaleur: mouvement et changement d'état. Il y a donc de la *chaleur* produite, et c'est cette chaleur qui constitue la température propre des êtres organisés. Ce n'est point une *propriété* sans laquelle ils ne pouvaient point exister, mais c'est un résultat *nécessaire* de leur existence comme êtres organisés, c'est-à-dire de l'exercice des fonctions qui les constituent tels; 3°. dans ces divers actes de la vie, tout ce qui avait été absorbé n'est point assimilé; dans la profondeur du tissu végétal il y a un choix de fait dont il résulte qu'une partie seulement des principes soumis à l'action vitale sont définitivement convertis en tissu semblable à celui auquel ils s'unissent, et en reçoivent la vie; tandis que le reste est repoussé, devient hétérogène, et circule de l'intérieur à l'extérieur jusqu'à ce que la sortie en ait lieu à la surface. C'est la *sécrétion*

ou l'*excrétion* végétale. Or, comme la fonction de la reproduction et le développement des organes qui y sont nécessaires ne peuvent être considérés que comme une extension momentanée de la nutrition qui n'a rien de différent de la production des branches et des feuilles, par exemple; que, d'un autre côté, la chaleur végétale n'est qu'un résultat de l'exercice des fonctions, il faut des autres faits tirer les conséquences suivantes : 1°. que les végétaux sont composés d'un parenchyme en grande partie vasculaire, et de fluides circulans; voilà pour le matériel; 2°. quant à la vie qui leur est propre, il est évident qu'elle se compose de trois actes qui sont l'*absorption*, la *nutrition* et l'*excrétion*.

37. Ce n'est pas dans une composition aussi uniforme, dans des fonctions aussi simples, qu'il faut chercher la distinction entre les plantes employées en médecine, et celles qui ne le sont pas ou ne peuvent pas l'être. Il n'y a, sous tous ces rapports, aucune différence entre elles. La plante la plus inerte, comme la plus héroïque, est composée des mêmes parties; elle est douée des mêmes mouvemens, elle exécute les mêmes fonctions, et la physiologie végétale ne nous explique pas la différence de leurs propriétés. Le raisonnement seul peut donc la faire comprendre, et il est loin d'être satisfaisant. En effet, il faut penser que, bien que tout paraisse analogue entre ces plantes, leur nature intime est tout autre aussitôt que la plus petite différence de forme s'y remarque; et cela est d'autant plus probable, qu'en général, comme je le ferai voir plus tard (62), les différences de propriétés suivent celles de formes.

Propriétés des plantes.

Je sens bien que cette explication n'est, en quelque sorte, que le fait lui-même énoncé en d'autres termes; c'est cependant tout ce qu'il sera raisonnable d'en dire, tant que nous ne connaîtrons pas mieux la véritable cause des propriétés des plantes, et nous verrons bientôt que nous ne sommes pas beaucoup plus avan-

cés sous ce rapport. Mais comme les propriétés dans les plantes ne sont pas des êtres réels, que ce sont seulement des dispositions propres à chaque espèce, dont il résulte sur les animaux des influences ou des modifications quelconques, il faut, pour les bien comprendre, voir ce qui est susceptible de modification dans les animaux, c'est-à-dire la vie, la santé, la maladie.

38. Je ne prétends pas résoudre le problème d'une bonne définition du mot *vie;* je veux seulement donner une idée de la chose, sinon exacte, ce qui serait bien difficile, au moins suffisante pour faire comprendre l'action des plantes comme médicamens.

Par le mot *vie* j'entends un ensemble d'actes qu'un être exécute de lui-même et pendant un temps déterminé, pour croître, se nourrir et se reproduire. J'ai indiqué quels sont ces actes dans le végétal : on les retrouve tous dans l'animal; mais il s'en ajoute plusieurs autres dont le but n'est pas différent et ne constitue pas davantage la vie; seulement ils la rendent plus complexe.

39. Ainsi, remarquons d'abord que tous ces actes de la vie végétale ont besoin, pour s'exécuter dans les animaux, d'une fonction préparatoire; c'est la digestion. Elle consiste à recevoir dans un sac extérieur les alimens en dépôt, pour y subir des modifications. Quand ces modifications ont eu lieu l'animal se trouve, par rapport aux fonctions subséquentes, dans les mêmes conditions que le végétal : il puise aux surfaces digestives des matériaux de nutrition, comme le végétal dans la terre par ses racines. Comme dans le végétal, ces matériaux de nutrition sont *absorbés;* ils *circulent* et subissent des modifications nouvelles, des transformations, jusqu'à ce qu'ils s'appliquent aux organes pour réparer leurs pertes, en laissant échapper les parties hétérogènes par les *excrétions*. La digestion est donc une fonction bien caractéristique des animaux, bien plus que la respiration que l'on retrouve jusqu'à un certain point dans l'absorption par les feuilles.

40. Tous

40. Tous les actes de la vie végétale se passent dans la profondeur des tissus ; il n'y a pas de mouvemens sensibles de produits. Dans les animaux, au contraire, la fonction digestive s'exécute par des mouvemens appréciables, ainsi que la respiration chez l'homme et beaucoup d'autres espèces. Des mouvemens appréciables, concourant à une fonction, sont donc encore un des caractères de l'animalité ; mais ce sont surtout les mouvemens qui servent à l'animal à changer volontairement la position de ses différentes parties, ou à le transporter lui-même dans différentes situations, qui distinguent les animaux des végétaux : c'est la fonction appelée *locomotivité*. Cette fonction a pour moyens des muscles dont l'action ne peut s'effectuer sans y être sollicitée par les nerfs, agens d'une autre fonction bien plus caractéristique encore, s'il est possible, du règne animal ; c'est la *sensibilité*. Celle-ci a sous sa dépendance les mouvemens volontaires, comme je viens de le dire, la perception des impressions extérieures, c'est-à-dire les sensations, tant celles qui sont naturelles, comme toutes les impressions reçues par les sens, que celles produites par la souffrance des organes et renvoyées par eux au cerveau ; enfin, toutes les déterminations, toutes les actions morales. Il faut ajouter que la génération chez les animaux n'est point, comme dans le végétal, une sorte de nutrition momentanée; elle s'exécute par des organes dont l'existence est permanente, et par des actes dépendans de la locomotivité et de la sensibilité.

41. Ainsi la vie dans les animaux, et surtout dans l'homme, que nous avons particulièrement en vue, se compose donc de deux séries d'actes : 1°. les uns ne sont que des mouvemens que la sensibilité ne dirige pas, dont nous n'avons pas la conscience, et qui produisent la progression des fluides, et tous les actes de la vie intérieure ; ils sont exercés, en grande partie, par l'action des fibres, et peu appréciables, si ce n'est par leurs résultats : 2°. Les autres sont exercés par des organes soumis à toutes les conditions de la vie

intérieure, mais qui ont de plus la charge d'établir les relations de l'animal. Ici ce ne sont plus des actes obscurs, de petits mouvemens fibrillaires, dépendans de la structure, de l'arrangement organique ; il y a bien de même action, comme résultat de l'organisation, mais il y a de plus impressions senties, mouvemens commandés, dirigés ; et il faut remarquer que ces deux séries d'actes ne sont point indépendantes l'une de l'autre. Les actes de la vie végétale sont tout organiques, et ils se suffisent à eux-mêmes. C'est ainsi que la plante étant fixée au sol, y puise sa nourriture, ou dans l'air qui l'environne; c'est encore ainsi que ses organes sexuels se trouvent dans des conditions telles que la fécondation a lieu nécessairement. Mais il n'en est pas de même de l'animal : les actes de la vie intérieure ne peuvent s'y exercer sans le secours de la digestion, et il faut, pour que la digestion s'exerce, le concours de la sensibilité qui dirige le choix des alimens, et des mouvemens qui rendent ce choix possible, et commencent la fonction. Il en est de même pour la vie de l'espèce : quand les organes seraient dans les conditions propres à l'acte de la reproduction, si des mouvemens dirigés par une volonté intérieure ne produisaient pas le rapprochement des sexes, la fécondation n'aurait pas lieu.

Mais dans beaucoup d'animaux, et chez l'homme particulièrement, la liaison entre la vie organique et celle de relation est encore plus intime. C'est ainsi que la respiration, et la grande circulation qui a le cœur pour agent d'impulsion, ne peuvent s'exercer sans le concours de l'influence nerveuse que le cerveau dirige ; et comme, d'une part, tous les actes de la vie organique, absorption, nutrition, sécrétion, etc., dépendent de la digestion, de la grande circulation et de la respiration; et que, d'autre part, tous les organes de la vie de relation sont soumis aux mêmes conditions que les autres organes, sous le rapport de la vie intérieure ; qu'ils s'accroissent et s'entretiennent de la même manière par une nutri-

tion commune ; par conséquent, point de nutrition possible sans la sensibilité et les mouvemens, et de sensibilité sans nutrition pour entretenir l'existence des organes ; c'est ce concours, cette liaison, cet accord, qui constituent la vie.

42. Quand cet accord est parfait, qu'il y a harmonie entre toutes les fonctions, régularité dans toutes les actions; que ces organes conservent leur position naturelle et leur structure; enfin que la vie s'exerce avec facilité, liberté, et même un certain plaisir, on dit qu'il y a *santé.* On doit même dire qu'elle est *parfaite*, car il peut y avoir, sans que la santé cesse d'exister, de légers déplacemens d'organes, des altérations de structure peu considérables, ou des dérangemens d'action peu durables, auxquels on réserve le nom d'*indispositions.*

43. Il faut donc, pour déterminer une *maladie*, un dérangement ou un désordre notable et persévérant dans l'exercice des fonctions d'un ou de plusieurs organes importans, soit par lésion de son action seulement, soit par déplacement, ou par altération de sa structure.

44. Il suit de là que toute substance qui, introduite dans le corps, y est décomposée sans changer l'ordre naturel des fonctions, et y prend des propriétés nouvelles qui la rendent propre à nourrir, c'est-à-dire à fournir la matière qui doit pénétrer dans tous les organes, pour servir à leur accroissement et à leur réparation; cette substance, dis-je, est un *aliment :* sa destination correspond à l'état de santé.

45. Au contraire, toute substance qui, mise en contact avec une partie vivante, ne se laisse pas décomposer sans changer l'action naturelle de la partie, qui la modifie d'une manière notable et plus ou moins prompte, et ne sert que très-peu ou point à la nutrition ; cette substance est un poison ou un médicament.

46. C'est un *poison* lorsque, sans en employer une dose notable, elle a pour effet de changer d'une

manière nuisible la texture ou l'action des organes vivans, de détruire la santé ou la vie.

47. C'est un *médicament* quand les modifications qu'elle produit sont favorables ou salutaires; qu'elles ont pour effet de faire cesser, ou au moins de diminuer l'état que j'ai appelé *maladie*.

48. Mais il ne faut pas croire que ces distinctions soient toujours bien tranchées; entre les extrêmes se trouvent des intermédiaires que l'on peut rapporter à l'une ou à l'autre de ces substances. Par exemple, les plantes mucilagineuses, émollientes, lorsqu'on les donne dans l'état de santé, sont digérées en partie, tandis qu'elles agissent comme médicament quand il y a irritation inflammatoire; les plantes narcotiques sont calmantes seulement dans de certaines irritations nerveuses, quand on ne les administre pas à trop grande dose; à même dose elles produisent des accidens dans l'état de santé. Enfin il n'y a pas de plantes, si vénéneuses qu'elles soient, qu'on ne puisse convertir en médicament lorsqu'on les fait prendre à petite dose; tandis que celles qui ne sont que toniques et excitantes peuvent devenir de véritables poisons dans de certains états organiques, ou prises en trop grande quantité.

49. Ainsi, par ces considérations sur la vie, et sur les moyens d'en modifier les actes, on se trouve ramené à la conclusion d'où je suis parti, savoir: que les propriétés des plantes ne sont que des dispositions propres à chacune, dont il résulte que leur application détermine des changemens dans l'état actuel des organes vivans. On conçoit d'ailleurs que nos connaissances ne nous ayant pas encore fait découvrir en quoi consiste la force qui les fait agir, l'action médicamenteuse reste inconnue dans son essence: il doit nous être impossible, comme je l'ai dit plus haut (37), de distinguer une plante active d'une plante inerte, autrement que par l'observation de ses effets sur l'économie vivante. D'un autre côté, il ne faut pas trop généraliser cette idée, car nous serions démentis par les faits, puisque bien-

tôt nous chercherons dans les qualités physiques des plantes, et dans leur composition chimique, des inductions sur leur manière d'agir; mais il n'y aurait là qu'une contradiction apparente, qui s'explique facilement par les exceptions.

50. Ainsi des plantes de formes analogues, d'organisation et de composition presque semblables, ont le plus souvent, comme nous le verrons (62), des propriétés pareilles : voilà la règle; ce qui n'empêche pas que des plantes vénéneuses ressemblent à des plantes inertes, et réciproquement, ou que certaines plantes agissent souvent avec beaucoup plus d'activité que d'autres qui semblent douées de plus de force. Pour me borner au dernier exemple, je citerai seulement la petite centaurée. Elle agit comme amère et tonique d'une manière bien plus prononcée que beaucoup d'autres plantes qui ont plus d'amertume et possèdent autant des matériaux de végétation propres à déterminer l'action tonique. Faut-il en conclure qu'il y a dans les plantes une force occulte, ce que le vulgaire appelle *vertus?* Sans doute en donnant à ce mot une acception aussi étendue que le vulgaire, on sacrifierait à des préjugés dangereux, puisqu'on serait conduit à voir dans les plantes médicinales des *remèdes* guérissant les maladies par une faculté particulière qui rend chacune propre à combattre une affection déterminée, et agissant presque d'une manière infaillible sans qu'il y ait besoin d'aider son action par d'autres moyens.

Telle est l'erreur du vulgaire; mais ne serait-on pas conduit dans un excès opposé en ne voyant dans les plantes que des moyens d'action en quelque sorte mécaniques, qui ne guérissent qu'en relâchant ou fortifiant les solides, ou calmant leurs mouvemens? S'il en était ainsi, il n'y aurait pas de préférence à donner à telle plante plutôt qu'à telle autre pour produire un effet quelconque; il ne s'agirait que de prendre celle qui paraîtrait devoir produire plus d'effets. Par exemple, pour faire saliver, pour faire vomir ou produire la purgation, les moyens qui stimu-

leraient plus fortement la bouche, l'estomac ou les intestins, sembleraient préférables; tandis que l'expérience prouve au contraire qu'il n'en est point ainsi. Il y a beaucoup de plantes crucifères bien plus irritantes que le cresson de Para, et cependant aucune ne produit une salivation aussi abondante que celui-ci, lorsqu'on le mâche; les euphorbes stimulent plus fortement l'estomac et les intestins que la racine de cabaret, ou les feuilles de gratiole, et ils ne produisent pas aussi sûrement le vomissement ou la purgation que ces dernières. Je sais bien qu'en ne voyant dans les médicamens que des moyens de modifier avantageusement les actes de la vie, si l'on conçoit la modification qu'il faut obtenir pour amener la guérison, le moyen qui produira le plus fortement cette modification paraîtra le meilleur; mais si ce n'est pas toujours le plus énergique qui agit le mieux, il faut bien reconnaître que chaque plante a une manière d'agir qui explique et justifie la préférence qu'on donne à un petit nombre, entre tant de végétaux que nous connaissons.

51. Lorsqu'on a d'abord employé les plantes, on a dû avoir l'idée que celle qui guérissait une maladie possédait une vertu propre à sa guérison; et de là sont venues les dénominations de plantes céphaliques, dyssentériques, etc. Aujourd'hui on a abandonné ces noms, parce qu'on a distingué deux ordres d'effets dans les plantes : 1°. ceux produits immédiatement sur les tissus animés; ils ont été considérés avec raison comme essentiels, et on a reconnu en eux des modifications physiologiques nécessaires à la guérison; 2°. les effets secondaires, ou cette *guérison* elle-même, c'est-à-dire le retour des parties malades à l'état naturel amené par des changemens immédiatement produits. Il est résulté de cette distinction que la guérison, bien que l'objet important, n'a plus été considérée que comme subordonnée, comme effet d'une cause jusque-là trop négligée, je veux dire des changemens organiques primitifs. Et comme on a compris dès lors que la maladie ne pouvait être

guérie si on n'obtenait ces changemens, non-seulement c'est à les produire qu'on s'est appliqué, mais on a repoussé toutes les classifications de plantes basées sur les effets curatifs, pour les distinguer selon les effets immédiats qu'elles produisent.

52. C'est ainsi qu'on a dû réunir toutes les plantes que nous appellerons plus tard toniques (212), parce qu'on a remarqué que toujours elles avaient pour effet immédiat de fortifier les tissus vivans; tandis qu'on a dû repousser toute réunion de plantes propres à guérir une même maladie, et leur désignation sous une qualification commune, aussitôt qu'on a réfléchi que ce résultat pouvait être obtenu par une foule de moyens différens dans leur action, et qu'une telle réunion devait être composée, pour être complète, d'objets les plus disparates. La guimauve, par exemple, et la camomille, pourraient être placées ensemble parmi les plantes anti-dyssentériques, puisque toutes deux peuvent guérir la dyssenterie, si on les donne dans les circonstances convenables; cependant la différence d'action entre ces deux plantes est une des plus tranchées.

53. Il suit de là que si d'une part les plantes ne guérissent que par les effets immédiats qu'elles produisent, et que par conséquent elles n'agissent pas par une *faculté*, une *propriété*, une *vertu spéciale* qui combat corps à corps la cause morbifique; d'une autre part il ne faut pas non plus repousser toute action spéciale, et croire qu'il suffit d'une plante tonique, quelle qu'elle soit, pour guérir toutes les affections qui réclament l'action tonique comme effet immédiat. Pour que la réunion des plantes dont l'action est analogue soit avantageuse, il ne faut pas perdre de vue qu'il n'y a qu'analogie d'action entre elles, et point similitude; en sorte que, bien que l'on puisse prendre au hasard entre dix plantes amères à peu près au même degré, pour combattre une affection contre laquelle les amers sont indiqués, il ne faut pas ignorer si quelques-unes sont préférables aux autres dans certains cas, et ne pas dédaigner de s'en servir,

quoique rien n'explique leurs meilleurs effets, si l'expérience en démontre la réalité.

54. Mais il y a loin de cette préférence, basée sur l'expérience et les effets réels, aux vertus imaginaires que tant de livres leur attribuaient, le plus souvent sur les prétextes les plus frivoles. C'est ainsi qu'on donnait les feuilles de cabaret contre la surdité, parce qu'elles ressemblaient à une oreille ; la vipérine contre la morsure de la vipère, à cause de la ressemblance de sa graine avec la tête de cet animal ; la saxifrage dans les hémorrhoïdes, pour la figure de ses racines ; ou encore, sur le même motif, l'orchis mâle comme aphrodisiaque. D'autres fois la couleur suffisait pour faire croire à des propriétés merveilleuses : par exemple, la racine de carotte était donnée dans la jaunisse, et les fleurs d'ortie blanche dans la leucorrhée : la dureté des semences de gremil a suffi pour les faire conseiller contre la pierre; et l'odeur de la vulvaire contre l'hystérie. On pourrait encore citer d'autres motifs aussi ridicules de la réputation de plusieurs plantes que la crédulité populaire a toujours accueillis favorablement : ce petit nombre d'exemples peut suffire pour donner une idée du peu de confiance que mérite la réputation des *simples*, quand des effets réels et répétés n'ont pas fait connaître leurs propriétés ; mais ceci me conduit à parler du choix des plantes médicinales et de leur nombre.

Du nombre des plantes médicinales.

55. Il y a encore ici deux excès à craindre : celui de trop restreindre le nombre de ces plantes, de manière à en réformer plusieurs qui pourraient être utiles ; ou celui d'admettre parmi les plantes usuelles une foule de plantes inertes ou devenues inutiles parce qu'on en connaît de meilleures, de manière à en étendre la liste sans nécessité et même sans aucun avantage : il faut le dire, on est tombé dans ces deux excès.

On avait beaucoup trop multiplié le nombre des plantes médicinales autrefois ; on ne faisait pas difficulté d'admettre même que tous les végétaux étaient

doués de propriétés qui, pour n'être pas connues, n'en étaient pas moins réelles, parce que, disait-on, la nature n'avait pas dû faire naître moins de remèdes que d'infirmités. C'est avec de pareils raisonnemens qu'on a fait ces longues listes de plantes inertes, vantées avec une confiance aveugle dans les cas les plus graves, et qu'on administrait souvent de préférence aux plantes actives, par cela même qu'on ne leur voyait produire aucun effet, pensant que la vertu *guérissante* n'en agissait que plus sûrement. Dans ces derniers temps, au contraire, on a cru devoir rayer de la liste des médicamens toutes celles qui n'indiquaient pas de qualités physiques prononcées, et celles dont les effets immédiats étaient peu sensibles. Il en est résulté que les livres de matière médicale publiés récemment ne font plus mention que d'un très-petit nombre de plantes, et on en a omis beaucoup qui ne sont pas sans action, et qui, pour être moins énergiques que d'autres, ne sont pas pour cela superflues. S'il est philosophique de n'employer en médecine que des médicamens dont l'action soit évidente, il ne l'est pas moins de ne pas trop restreindre le nombre de nos moyens d'agir : il ne faut pas oublier que tous les lieux ne produisent pas toutes les plantes, et que là où les plus énergiques manquent on peut tirer un grand parti de celles qui le sont moins; d'ailleurs, si l'on continue à omettre celles-ci, on finira par ne les plus connaître, et l'on aura perdu sans aucun avantage des moyens qui pouvaient être utiles. Enfin, il ne faut pas perdre de vue qu'une plante qui produit une certaine action, par cela même qu'elle n'est pas très-active peut être mieux appropriée à certains états maladifs, et qu'on peut au reste suppléer à l'énergie en augmentant la dose. Je pourrais ajouter encore qu'en général les expériences sur lesquelles on se fonde pour décider qu'une plante est inerte, ne se font pas toujours avec assez de précision ou de constance. Malgré que les Boerrhave, les Sydenham, les Van-Swieten attestent les bons effets d'une plante, il suffit de deux ou trois essais peu heureux dans les mains de nos auteurs de

matière médicale, pour qu'elle soit déclarée *inerte* et *superflue*. Je vois bien ainsi diminuer les ressources de la médecine, mais je ne vois pas les avantages qu'en peut retirer l'humanité. En réformant des moyens réellement sans action, on évite, il est vrai, l'inconvénient de voir combattre des maladies graves par des remèdes inutiles, et perdre ainsi, quelquefois d'une manière irréparable, le temps d'agir : mais si l'on rejette des plantes seulement parce qu'elles n'ont pas une grande activité, on se prive de succédanées ; dans les maladies chroniques, où il est si nécessaire d'avoir à sa disposition beaucoup de moyens analogues, souvent autant pour consoler le malade ou soutenir son espérance que dans la confiance de le guérir, on se prive de moyens utiles : enfin, il arrive encore que par-là le médecin nuit à sa propre réputation, car le malade juge ordinairement de son savoir en raison des ressources qu'il lui trouve, c'est-à-dire du nombre de médicamens qu'il prescrit, parce que chaque nouveau remède est pour lui un nouveau sujet d'espoir.

56. Quelles règles donc doit-on suivre dans le choix des plantes qu'il faut considérer comme médicinales ? La première est sans contredit de rejeter toutes celles qui sont réellement inertes, ou qui ne produisent point d'effets immédiats sur les parties vivantes. Si on les applique à l'extérieur, elles restent sans action ; si on les introduit dans l'estomac, elles sont digérées : à ces signes, il est impossible de reconnaître un médicament, et on ne doit point hésiter à les repousser comme inutiles. Et il ne faut pas croire que les plantes émollientes soient dans ce cas ; elles sont bien digérées, il est vrai, mais en petite partie seulement, et non sans fatiguer les organes digestifs : d'ailleurs, elles ont une action réelle, puisqu'elles relâchent et diminuent les forces vitales.

57. La règle pour les admettre est plus difficile à établir, parce qu'elle est susceptible de contestation. Cependant, d'après ce que j'ai dit plus haut, on doit, ce me semble, regarder comme plantes médicamenteuses, indépendamment de celles qui sont consacrées

par un usage général et des effets évidens, toutes celles dont l'action est susceptible d'être appréciée, quoique faible, et qui peuvent suppléer, par des propriétés analogues, quelques-unes des plantes reconnues actives. Je sais bien qu'une pareille règle peut paraître assez arbitraire, puisque rien n'indiquera à quelle faiblesse d'action, si je puis m'exprimer ainsi, il faudra descendre pour leur refuser le titre de médicament; mais ici la raison doit servir de guide. Si l'action d'une plante est très-faible, et qu'elle puisse être facilement remplacée, on ne doit pas hésiter à la rejeter; mais si sa manière d'agir, bien qu'assez peu active, ne se retrouve pas dans un grand nombre d'autres, et surtout si des praticiens dignes de foi l'ont vue agir utilement, il ne faut pas l'omettre dans notre liste. Nous la conserverons dans nos descriptions, de peur que les services qu'elle a rendus s'oublient, et pour ne point perdre une ressource que nous pouvons garder. En suivant ces règles, on diminuera beaucoup le nombre des plantes médicinales, sans en perdre d'utiles, et on assurera mieux la connaissance des bonnes en appelant sur elles toute l'attention, en en multipliant l'usage, et par conséquent en déterminant mieux leurs effets.

58. Toutefois je dois dire que, si j'avais suivi exactement ces règles, je n'aurais pas fait mention de beaucoup de plantes dont cependant j'ai donné la description et l'histoire. Il est vrai que je n'aurais pas rempli mon but, qui est de faire connaître, non toutes les plantes auxquelles on a attribué des propriétés, ce qui serait bien long et bien peu utile, mais toutes celles que l'on emploie encore. Il m'a paru que le temps n'était pas venu de ne décrire que celles qui devraient être employées; tant que le vulgaire, et même toutes les personnes qui, dans les campagnes, exercent la médecine avec un titre quelconque, attribueront des propriétés à de certaines plantes inertes, il faudra les décrire et les faire bien connaître, afin que le jugement que l'on porte de leur nullité d'action soit mieux senti et surtout bien appliqué à celles-là

et non à d'autres. Je crois que, si l'on se contentait de n'indiquer que celles qui doivent être employées, même en avertissant qu'il faut rejeter les autres, la routine ne serait pas convaincue aussi bien qu'en appréciant chacune en particulier. D'ailleurs, puisqu'à tort ou à raison, on vient toujours acheter beaucoup de plantes inertes chez les marchands, j'ai dû en donner la description; si elle n'est d'aucun usage aux médecins auxquels l'inutilité de ces plantes est connue, elle servira aux marchands, qui, pour les vendre, ont autant besoin de les connaître avec sûreté que si elles étaient bonnes. Je pourrais citer beaucoup de plantes qui ne se trouvent dans ce livre que parce qu'elles se vendent encore chez les marchands. C'est un abus sans doute; mais peut-être est-il destiné à durer long-temps: les préjugés ne sont pas faciles à détruire, surtout quand leur objet touche à la vie des hommes. Il viendra un temps, je l'espère, où le peuple, mieux instruit, ne croira plus à la toute-puissance des plantes, malgré le conseil des médecins, et où toutes les personnes qui se mêlent de guérir, avec ou sans autorisation légale, ne partageront plus les mêmes erreurs; alors on pourra publier un livre qui ne contiendra que les plantes réellement médicamenteuses, et dont les effets seront bien constatés: le nombre en sera nécessairement borné; mais il faudrait obliger les marchands à ne vendre que celles-là, et ne leur point permettre d'en avoir d'autres: leur mémoire n'étant point fixée sur un aussi grand nombre d'individus, ils les connaîtront mieux et feront moins d'erreurs en les livrant au public. Voilà les motifs et les règles qui m'ont dirigé dans le choix des plantes que j'ai décrites dans ce livre; je crois utile de les résumer.

59. J'y ai parlé de toutes celles dont l'utilité est évidente, et que l'on emploie souvent; de toutes celles dont l'action moins prononcée n'est cependant pas sans intérêt; enfin pour les plantes inertes, j'ai admis celles que l'on trouve encore dans le commerce, et que l'on continue d'y vendre. En revanche, je dois faire remar-

quer que beaucoup de plantes, qui ne manquent pas d'une certaine activité, y sont cependant omises par la seule raison qu'elles n'existent plus dans le commerce, et ne se vendent plus; c'est même pour cela que je décris beaucoup moins de plantes qu'il n'en est nommé dans le nouveau codex.

60. Après avoir donné une idée générale de la botanique médicinale indigène; indiqué les moyens de connaître les plantes médicamenteuses, et parlé de leurs différences avec les autres plantes; fait comprendre, autant qu'il m'a été possible, ce que l'on doit appeler propriétés dans les plantes, ou ce qui les constitue *médicamens*, je vais entrer dans le détail de ces propriétés, et faire connaître toutes leurs différences.

61. On se tromperait bien, en effet, si l'on pensait que les propriétés des plantes ou leur manière d'agir sur les actions vitales, sont quelque chose de constant et de fixe. Il y a bien un mode d'action que l'on retrouve en général dans la même plante, parce qu'il tient aux qualités physiques, à la composition chimique, ou même à des dispositions spécifiques: mais ces propriétés sont variables suivant l'âge de la plante, la saison, les lieux où elle a poussé, sa culture, les diverses parties qu'on en emploie, les préparations qu'on leur fait subir, les doses, etc.

Des propriétés des plantes suivant leurs formes naturelles.

62. En général, les propriétés médicamenteuses des plantes peuvent être supposées d'après leurs qualités physiques, et je place en première ligne de ces qualités leurs formes naturelles.

M. De Candolle a publié sur ce sujet une excellente monographie, dont il résulte 1°. « que les mêmes parties ou les sucs correspondans des plantes du *même genre* jouissent de propriétés médicales *semblables;* 2°. que les mêmes parties ou les sucs correspondans des plantes de la *même famille* naturelle jouissent de propriétés *analogues.* » Il suit de là que

plus les plantes ont d'analogie pour la forme, plus la similitude est grande entre leurs propriétés; en sorte que l'on doit supposer à une plante des propriétés semblables à celles de ses congénères, quand elles sont connues.

63. Cette règle est vraie en général, bien qu'on puisse y opposer d'assez nombreuses exceptions : ainsi l'on peut citer les baies de bourdaine, qui ne sont pas purgatives comme celles du nerprun; l'ivraie, si différente pour les propriétés des autres graminées qui lui ressemblent le plus; de même pour la ciguë avec la carotte, le persil et le cerfeuil; la pomme-de-terre au milieu des solanées, et plusieurs autres qu'il serait facile de rapporter; cependant, je le répète, ces exemples ne peuvent être considérés que comme des exceptions, puisqu'il y en a un bien plus grand nombre qui démontrent que l'analogie de propriétés suit ordinairement celle de formes. C'est ainsi qu'en général les gentianes sont amères et toniques; les labiées, les ombellifères, plus ou moins excitantes; les renoncules, les ellébores, les euphorbes, âcres, caustiques, rubéfiantes; les malvacées, au contraire, émollientes, relâchantes; les borraginées ont des propriétés analogues; les pavots sont narcotiques; les crucifères anti-scorbutiques; les racines de violette émétiques; les conifères, résineux, etc., etc. Il y aurait donc au moins de la partialité à rejeter la régle; au reste, il y a plus d'avantage que d'inconvénient à la suivre.

64. Les avantages sont d'être dirigé par elle dans l'emploi des médicamens. Lorsqu'on propose une plante dans une maladie, on est déjà sur la voie des effets qu'on doit en attendre, si l'on connaît la manière d'agir de celles qui lui ressemblent par les formes : on l'emploie avec précaution, si ses congénères sont suspectes. Quand il s'agit de porter un jugement à l'égard d'une plante sur laquelle les auteurs ne sont pas d'accord, les propriétés connues et non contestées de celles du même genre et de la même famille, sont un puissant motif pour croire ou nier ses effets. Je

ne sais pas pourquoi aussi on ne tenterait pas d'employer, pour remplacer certaines plantes vénéneuses dont on craint la violence, celles du même genre qui, sans être aussi actives, pourraient agir de la même manière. Enfin, le dernier avantage que je citerai de cette règle, c'est la facilité de s'en servir pour diriger dans la recherche des succédanées : il n'y a point ordinairement de plantes plus propres à remplacer celles qui sont rares ou exotiques que les espèces du même genre.

Il faudrait, pour qu'il y eût des inconvéniens à admettre l'analogie botanique comme guide dans la détermination des propriétés médicamenteuses, ne pas croire aux exceptions dont j'ai parlé, et vouloir la suivre sans discernement, comme une règle invariable : alors, sans doute, il y aurait du danger, mais il ne serait que dans le mauvais emploi d'une bonne chose.

65. On peut faire les mêmes réflexions à l'égard des autres qualités physiques des plantes : la saveur, qui est le meilleur indice de leurs propriétés ; l'odeur, qui trompe rarement sous ce rapport ; et même la couleur, dont on peut aussi tirer avantage.

Saveur des plantes.

66. Il n'est pas étonnant que le goût soit le sens qui nous donne les connaissances les plus justes sur les propriétés des plantes, puisque ce sens ne s'exerce qu'en agissant sur leurs parties constituantes de la manière la plus immédiate, et, en quelque sorte, en palpant leurs molécules les plus intimes. Ainsi non-seulement la saveur est un moyen de reconnaissance pour certaines plantes, elle indique encore d'une manière presque infaillible qu'elles possèdent une propriété quelconque. Au contraire, on a déjà une forte présomption de la nullité d'action d'une plante insipide, surtout quand en même temps elle est inodore.

Mais il ne faut pas juger trop légèrement de la saveur des plantes : j'ai déjà dit (23) qu'il fal-

lait goûter les plantes en les cueillant dans leur état de plus grande fraîcheur, parce qu'il suffit qu'elles soient fanées et flétries pour perdre une partie de leur saveur, au moins pour quelques-unes. Il faut aussi les goûter lorsqu'elles sont sèches ; plus alors elles conservent de la saveur qui leur est propre étant vertes, plus il y a lieu de croire que la dessiccation en a été bien faite, et depuis moins de temps. C'est d'ailleurs un moyen de plus de découvrir la saveur des plantes, car il en est quelques-unes qui ont plus de saveur sèches que vertes : c'est, au reste, par exception, puisque le plus ordinairement la dessiccation fait perdre une partie de la saveur aux plantes, et que plusieurs même la perdent entièrement ; les crucifères sont dans ce cas.

J'ai dit que l'insipidité était le plus souvent le caractère de la nullité d'action dans les plantes ; par la même raison la saveur la plus prononcée y dénote l'activité la plus forte ; entre ces deux extrêmes se trouve une foule de nuances assez intéressantes à connaître : je vais indiquer les principales en commençant par les saveurs faibles.

67. Les plantes dont la saveur est *fade* sont susceptibles de quelques propriétés que n'ont pas celles qui sont purement insipides, mais la différence est si petite qu'on doit s'attendre à y trouver de faibles propriétés ; la bourrache, la laitue, la poirée, la pulmonaire, le seneçon et beaucoup d'autres plantes que l'on emploie encore fréquemment, sont dans ce cas. Il est vrai qu'on ne peut pas dire qu'elles soient tout-à-fait fades, car la plupart sont douces et un peu sucrées. C'est donc, à la rigueur, la saveur douce et sucrée qu'il faut considérer comme la première parmi celles qui dénotent des propriétés actives. La saveur *douce* est quelquefois *fade*, mais le plus ordinairement elle est un peu sucrée, ou légèrement amère ; la plupart des plantes qui n'ont que ces saveurs ont des propriétés qui ne sont guère mieux déterminées ; elles agissent en délayant, humectant, débilitant. C'est la classe la plus nombreuse; celle où l'on trou-

vait autrefois, et où le vulgaire trouve encore aujourd'hui, les moyens les plus capables de guérir par cette toute-puissance des simples, dans laquelle on mettait d'autant plus de confiance que, les effets sensibles de ces plantes ne se montrant jamais, le champ était libre aux suppositions de propriétés occultes. C'est parmi elles que l'on trouvait le plus grand nombre de ces *apéritifs* ou *désobstruans*, de ces *atténuans* qui ont tant perdu de leur réputation depuis que l'on ne met plus de confiance que dans les médicamens qui manifestent des effets immédiats et sensibles; enfin c'est parmi les plantes à saveur douce que l'on fera la réforme la plus considérable quand on se décidera à ne conserver dans la matière médicale que des moyens actifs.

68. La saveur *mucilagineuse* appartient à des plantes dont l'action est mieux déterminée; elle caractérise les émolliens, elle est due au mucilage et à la gomme. Toutes les plantes dont la saveur mucilagineuse est bien prononcée agissent comme débilitantes d'une manière plus puissante que les précédentes; elles diminuent les irritations et les inflammations d'une manière plus active. Aussi le nombre en est moins étendu. Les plus caractérisées sont le lin pour sa graine, et la guimauve pour sa racine.

69. La saveur *huileuse* indique des propriétés analogues. C'est surtout dans certaines amandes qu'on la trouve. Ce que je dirai de l'huile à l'article amandier pourra servir à caractériser les propriétés qui accompagnent ordinairement la saveur huileuse douce, c'est-à-dire, non rance.

70. Je place la saveur *acide douce* après les saveurs douce, mucilagineuse et huileuse, parce que les végétaux acides me paraissent agir plus fortement que les émolliens, quoique d'une manière peu différente. Ils humectent, détendent, mais surtout diminuent la chaleur et désaltèrent. On trouve la saveur acide douce dans les fruits rouges de l'été, dans les feuilles d'alléluia, d'oseille, etc.

71. La saveur *acide acerbe* indique, avec la pro-

priété rafraîchissante des plantes précédentes, une action légèrement astringente, comme on le remarque dans les fruits verts, le verjus, le coing, etc.

72. Cette saveur sert de passage à l'*acerbité* des astringens qui resserrent les tissus vivans. L'acide gallique et le tannin donnent la saveur astringente ou styptique aux végétaux auxquels on la trouve. La racine de bistorte, l'écorce de chêne, fournissent le type de cette saveur; on la remarque encore dans un grand nombre de plantes; elle est ordinairement plus faible dans les feuilles, telles que celles d'aigremoine, de pervenche. Ce qui est de règle, c'est que la propriété astringente existe toujours dans les végétaux en raison de cette saveur acerbe; voilà pourquoi tant de plantes comme le plantain, la sanicle, qui ont si peu d'âpreté qu'on la distingue à peine, sont si faiblement astringentes malgré leur ancienne réputation.

73. La saveur *amère* s'allie souvent à la précédente dans les mêmes plantes, et elle suppose une manière d'agir qui n'en est pas très-éloignée. Les substances très-amères, comme la gentiane, la centaurée, resserrent cependant moins les tissus qu'elles ne les fortifient; elles sont éminemment toniques.

74. Si la saveur amère s'unit à la saveur *aromatique*, cela suppose une certaine quantité d'huile essentielle, et indépendamment de la propriété tonique la plante est excitante; la saveur aromatique doit donc toujours faire présumer la propriété stimulante, excitante : comme dans l'absinthe, l'aunée, la camomille, le marrube, etc.

75. Une certaine *âcreté* n'indique guère moins d'activité pour exciter les actions vitales dans les tissus. C'est ce qu'on trouve dans les crucifères, et surtout dans les alliacées. L'âcreté piquante de celles-ci prend un caractère bien plus prononcé dans certains poisons, tels que les euphorbes, les renoncules, les ellébores, l'arum, la dentelaire, le garou, la sabine, et beaucoup d'autres. Mais ici ce n'est plus une véritable saveur que l'on sent en les mâchant, c'est une sorte de brûlure, d'érosion qui annonce que l'on ne

peut les introduire dans nos organes, ou seulement les appliquer pendant un certain temps à la surface du corps, sans produire l'inflammation.

76. Il résulte de cet aperçu rapide que les saveurs indiquent assez bien en raison de leur intensité comme saveur, et indépendamment de leur caractère particulier, la nature de leur action médicamenteuse. On conçoit qu'il se trouve une foule de nuances entre les extrêmes que j'ai cités; il y a bien aussi quelques exceptions, et les principales portent sur des plantes vénéneuses. Dans celles-ci seulement des propriétés très-actives se lient avec une saveur faible ou indéterminée; mais cette saveur a quelque chose de *vireux*, de *nauséeux*, qui n'est ni doux, ni sucré, ni acide, ni âcre, encore moins aromatique; c'est enfin quelque chose de propre aux substances vénéneuses. Telles sont la belladone, les ciguës, la digitale, la jusquiame, la pomme épineuse et beaucoup d'autres. A la saveur nauséeuse se joint quelquefois une certaine amertume, comme on le remarque dans le suc de la laitue vireuse, du pavot; cette combinaison produit la propriété narcotique proprement dite, une action sur le cerveau et le système nerveux, en calmant ou irritant selon la dose; on en a l'exemple le plus remarquable dans l'opium. Je dois ajouter, pour terminer ce que je voulais dire des saveurs, comme indice des propriétés des plantes, que quelques plantes vénéneuses sont presque insipides. C'est un fait que je ne fais qu'énoncer; il suffit de le connaître pour ne point prendre trop de confiance dans l'absence de la saveur; mais j'indiquerai plus tard d'autres caractères qui ne permettront point d'errer à cet égard.

Odeur des plantes.

77. L'odeur des plantes offre moins de ressources pour connaître leurs propriétés que la saveur. Aussi ne remarque-t-on pas une proportion si bien gardée entre l'intensité de l'odeur et celle de l'action médicamenteuse, que nous l'avons vu pour les saveurs; cela tient sans doute à ce que l'odeur n'est pas

liée autant que la saveur à la composition intime des plantes. Je vais, au reste, parcourir toutes les nuances que j'ai indiquées dans les qualités sapides, et voir quelles odeurs s'y allient, et quelles propriétés en résultent. Ces considérations seront plus utiles que des recherches oiseuses sur la nature des odeurs, et une discussion approfondie pour savoir si elles doivent être attribuées à un *esprit recteur* spécial, ou si elles ne sont que des émanations des molécules des plantes elles-mêmes. Toutefois, je remarquerai que rien n'est plus difficile que d'établir entre les odeurs des divisions tant soit peu raisonnables : d'abord elles offrent une foule de nuances si différentes, qu'aucune des classifications présentées par les auteurs ne peut les embrasser toutes; mais ce qui augmente encore plus la difficulté, c'est la différence des impressions qu'en éprouve chaque individu. Ainsi, l'odeur la plus suave semble insupportable à beaucoup de personnes, qui souvent, au contraire, trouvent un grand plaisir à sentir des odeurs généralement regardées comme infectes. C'est ce qui m'a engagé à ne point présenter une nouvelle classification des odeurs : elle n'aurait rien de moins arbitraire que les autres, et serait bien plus incomplète, puisque, pour me renfermer dans mon sujet, elle ne pourrait s'étendre au delà des plantes médicinales indigènes.

78. Je ferai observer encore, avant de faire connaître quelles propriétes indique chaque odeur, que les plantes n'offrent pas toujours dans leur état naturel l'odeur qui leur est propre; il suffira de quelques exemples pour prouver cette assertion. Plusieurs plantes sont presque inodores tant qu'elles restent entières, et deviennent très-aromatiques lorsqu'on les écrase ; on fait l'expérience chaque jour dans les jardins que la main passée sur des plantes peu odorantes, s'en retire chargée d'un arôme très-fort. C'est surtout avec les feuilles que l'expérience est plus sensible, parce qu'elles contiennent beaucoup d'huile essentielle que l'on met en évidence par le frottement. J'ai fait mention dans le courant de cet

ouvrage de l'odeur de plusieurs plantes que le froissement entre les doigts fait seul connaître. Au contraire il en est quelques autres qui ne sont odorantes que dans leur état de plus grande fraîcheur ; la fleur de violette est dans ce cas ; il suffit qu'elle soit fanée pour cesser de répandre cette odeur suave qui la caractérise.

79. A plus forte raison la dessiccation doit faire perdre l'arôme à beaucoup d'autres ; les crucifères sont dans ce cas, mais encore plus certaines fleurs telles que le lis et plusieurs roses. En revanche on peut trouver un nombre presque aussi grand de plantes qui, loin de perdre leur odeur en séchant, en prennent une nouvelle, ou augmentent beaucoup celle qu'elles avaient déjà : on peut citer entre autres la racine d'iris, les fleurs de mélilot et de caille-lait.

80. Au surplus, tout ce que j'ai dit des saveurs (66) peut s'appliquer ici : il faut, pour se faire une idée exacte des odeurs des plantes, considérer et étudier celles-ci dans leurs divers états. Par-là, indépendamment des avantages qu'on en retirera pour juger de leurs propriétés, on connaîtra si elles sont de bonne qualité comme plantes usuelles, c'est-à-dire si elles sont bien choisies, bien conservées ou bien préparées ; enfin on sera dirigé dans la pratique pour ne point conseiller certaines plantes aux personnes qui ont des répugnances spéciales pour leur odeur. C'est, au reste, un avantage que procure également la connaissance des saveurs, pour ne point administrer de plantes dont le goût déplaise trop, sans le masquer ou le détruire : il est peu de médecins qui n'aient observé combien des remèdes qui répugnent ont souvent manqué leurs effets, ou même ont été nuisibles, quoique bien indiqués d'ailleurs par leurs propriétés.

81. Tout se trouve donc à peu près lié entre les saveurs et les odeurs.

Nous avons vu la nombreuse classe des plantes à saveur fade, douce, ne produire que des effets à peine sensibles (67) ; c'est surtout quand ces saveurs ne

sont accompagnées d'aucune odeur que les propriétés sont à peu près nulles, comme dans le gremil, la prêle, la saxifrage, la vipérine, et plusieurs autres dont j'ai fait mention à regret dans cet ouvrage.

82. Les plantes mucilagineuses (68) ont une odeur propre de *mucilage*, plus faible peut-être que la saveur, mais encore bien sensible. Cependant cette odeur n'ayant rien de volatil, étant très-faible et due seulement au mucilage contenu dans la plante, on doit s'attendre que les plantes mucilagineuses entières seront à peu près inodores, comme on le voit dans les graines de lin, de psyllium, les racines ou feuilles des malvacées: mais en écrasant les végétaux, ou en mettant de toute autre manière leur mucilage à découvert, on y développe cette odeur propre qui, avec la saveur, est un indice de la propriété émolliente.

83. L'odeur des substances que j'ai dit posséder la saveur *huileuse* (69) n'est pas beaucoup plus prononcée; cette odeur a cependant un caractère bien tranché dans chacune, au moins dans l'huile qu'on en exprime, car les semences huileuses ont ordinairement peu d'odeur.

84. En général les plantes ou les fruits acides (70) ont peu d'odeur, ou même n'en ont point du tout; il en est de même de ceux qui ont la saveur acide acerbe (71), à l'exception du coing.

85. Ainsi, des faits précédens il semble résulter que toutes les plantes qui agissent en diminuant l'action vitale, les délayans, les émolliens, les adoucissans, les rafraîchissans n'ont en général que très-peu ou point d'odeur.

86. L'odeur des astringens (72) est ordinairement nulle aussi; les plantes amères (73) sont le plus souvent inodores; en sorte que, si l'on n'était dirigé que par l'odeur pour connaître les propriétés des plantes, on ne pourrait facilement distinguer celles qui sont émollientes ou rafraîchissantes, des astringentes ou des toniques; c'est-à-dire qu'on pourrait confondre des moyens entièrement opposés

dans leurs effets. Cela est si vrai qu'aussitôt que l'on trouve une certaine odeur à une plante, on peut penser qu'elle n'a aucune des propriétés que je viens de signaler, à moins que l'action excitante ne s'y allie plus ou moins : ainsi une plante peut bien être émolliente, rafraîchissante, astringente, ou tonique, bien qu'elle soit odorante ; mais, quelle que soit celle de ces propriétés qu'elle possède, il s'y trouvera toujours joint une action excitante proportionnée à la force de l'odeur. Par exemple, le coing, qui est rafraîchissant et astringent, en raison de son odeur, agit assez fortement sur le système nerveux ; l'absinthe, la camomille, qui sont fortement toniques, sont en même temps excitantes en proportion de leur odeur. (74) D'où il suit que l'excitation est la manière d'agir la plus générale des plantes odorantes. Reste donc à signaler les principales odeurs des plantes indigènes, pour rechercher les propriétés que l'on remarque en général dans celles qui en sont douées.

87. Les plantes crucifères (75) ont une odeur *piquante* propre, plus forte dans la graine de moutarde et la racine de raifort que dans les autres, mais qui ne se fait bien apercevoir que lorsqu'on les écrase ou que l'on rompt leur tissu intérieur. J'aurai occasion plus loin de revenir sur leur manière d'agir en parlant de la propriété anti-scorbutique (224) ; je remarquerai seulement ici que les plantes anti-scorbutiques les plus actives sont celles qui ont l'odeur crucifère plus fortement prononcée. Dans le chou, le navet, où elle est plus faible, on ne trouve plus que des alimens ; mais la même propriété, pour y être plus faible, n'y est pas moins réelle.

88. L'odeur *alliacée* est encore bien distincte de toutes les autres ; les plantes qui la possèdent sont stimulantes à un assez haut degré pour exciter l'action vésicante sur la peau ; à l'intérieur l'odeur diffusible s'en répand dans toute l'économie et indique une excitation forte et générale.

89. L'odeur *aromatique* proprement dite (74) caractérise une excitation presque aussi violente ; elle

est due à la présence d'une huile essentielle, et les plantes qui en sont douées agissent principalement sur le système nerveux. Presque toutes les labiées et les ombellifères à odeur agréable sont dans ce cas, comme le basilic, l'hyssope, la lavande, les menthes, les origans, le romarin, les sauges, les thyms, et les semences d'angélique, d'anis, de cumin, de coriandre, de fenouil, etc.

90. Il est aussi quelques plantes aromatiques à odeur désagréable qui sont plus ou moins excitantes, telles que le marrube, la camomille; mais le plus grand nombre paraît agir sur la matrice: l'absinthe, la balotte, la matricaire, la sabine, le souci, la tanaisie, sont dans ce cas. Enfin la pivoine, le chanvre, et surtout la valériane dont l'odeur est si désagréable, paraissent avoir une action pénible sur le système nerveux.

91. C'est aussi sur le système nerveux, et le cerveau surtout, que les plantes dont l'odeur est *narcotique* portent leur impression (76). Le pavot et la laitue vireuse peuvent servir d'exemples; mais comme leur odeur est beaucoup moins vireuse ou stupéfiante que celle de belladone, des ciguës, des jusquiames, des solanées, des tabacs et de quelques autres, ils n'offrent point un action aussi forte. Au reste on doit se défier de toutes les plantes dont l'odeur a quelque chose de vireux, ou d'approchant celle des plantes que je viens de nommer. Ce n'est pas qu'il n'y en ait beaucoup qui ne soient des poisons violens et qui ne laissent échapper aucune odeur, telles que le cyclame d'Europe, les euphorbes, le garou, les lauréoles, les renoncules, etc.; mais en général les plantes vénéneuses ont une odeur vireuse.

92. Je terminerai par une remarque générale sur les odeurs. C'est que j'ai considéré comme principales celles que j'ai citées, seulement parce qu'elles se trouvent réunir ensemble plusieurs plantes sans beaucoup de différence dans la nuance, mais non dans l'intention de les présenter toutes : il en est un bien plus grand nombre dont je n'ai pu faire mention parce que souvent je n'aurais eu qu'un exemple à citer pour chaque

que odeur, et qu'il aurait fallu, dans ce cas, déterminer autant de propriétés que de plantes odorantes, si j'eusse voulu chercher les propriétés de chaque odeur. C'est ainsi que pour l'odeur citronnée, celle de fleurs d'orange, de roses, d'œillet, de safran et beaucoup d'autres, je n'aurais pu citer que des exemples isolés, qui conséquemment n'auraient rien caractérisé.

Couleurs des plantes.

93. Il y a beaucoup moins encore à se fier aux couleurs des plantes pour mettre sur la voie de leurs propriétés; cependant, puisque ce moyen peut fournir quelques règles, il ne faut pas le négliger. Je dois même remarquer, à l'égard des couleurs en général, que celles qui sont fixes, et passent peu à la dessiccation, indiquent dans les plantes des propriétés assez énergiques; tandis qu'au contraire les couleurs peu solides appartiennent ordinairement à des plantes dont les propriétés sont faibles.

94. On peut aussi faire la remarque que la couleur *blanche* semble le caractère des plantes peu actives; en général, cette couleur est plus commune dans les plantes, ou les parties de plantes, que j'ai signalées plus haut (66. 81.), comme manquant de saveur et d'odeur. Elle paraît résulter d'une abondance de suc aqueux qui remplace les principes actifs, ou les émousse, les couvre et les prive de leur énergie : tout le monde sait que les plantes qui deviennent blanches par l'étiolement perdent une grande partie de leurs propriétés avec leur couleur. Toutes les racines ou semences mucilagineuses, émollientes, sont blanches, au moins dans leur intérieur; beaucoup de malvacées et de plantes peu actives sont dans le même cas. On remarque aussi que dans une espèce composée de variétés de diverses couleurs, celle à couleur blanche est ordinairement la plus faible en propriétés médicinales. Il y a cependant une exception assez importante dans la famille des crucifères dont les espèces à fleurs blanches sont des anti-scorbutiques plus éner-

giques que celles à fleurs jaunes ou autres. Mais ce n'est qu'une exception.

95. La couleur *verte* est si généralement répandue dans les végétaux qu'elle peut difficilement servir à caractériser une propriété. Cependant M. Virey la donne comme l'indice de l'acerbité, de la *verdeur* dans le goût, et il cite en exemple les fruits verts, le verjus, le nerprun, etc., et les herbes potagères ou autres dont les parties qui ne s'étiolent pas restent vertes et conservent une saveur austère et des propriétés plus marquées.

96. La couleur *rouge* est un indice beaucoup plus sûr de la présence d'un acide; et sous ce rapport l'embarras serait plus grand à trouver des exceptions que des exemples. Ainsi tous les fruits rouges sont acides; étant encore verts ils étaient acerbes, à mesure qu'ils rougissent ils deviennent acides, et dans plusieurs, quand la couleur rouge cesse d'être vive, et qu'ils deviennent noirs, l'acidité diminue. Il semble donc, comme le remarque encore M. Virey, auquel j'emprunte ici beaucoup d'exemples, que la couleur rouge est le résultat de l'action d'un acide. Ainsi les fleurs bleues de bourrache, de buglose, de pulmonaire, de polygala, de scabieuse, ont plus d'acidité quand elles ont passé à la couleur rouge: il en est de même des feuilles de l'épine-vinette, de l'oseille, du sumac, de la vigne, quand elles deviennent rouges en automne. Je n'ai pas besoin de répéter ce que j'ai dit (70) de la propriété des végétaux acides: ils sont rafraîchissans, désaltérans; c'est l'action que l'on doit attendre en général des plantes, ou parties de plantes, qui ont une couleur rouge vive.

97. Mais quand cette couleur rouge devient *foncée* on doit s'attendre à trouver la propriété astringente: ainsi les pétales de roses de Provins ne sont déjà plus d'un rouge vif; il en est de même des racines de fraisier, de quintefeuille, de tormentille, qui sont plus ou moins astringentes; enfin si l'on passe au *rouge-brun* on trouve la propriété as-

tringente et tonique réunies, comme on en a des exemples dans la racine de bistorte, et les écorces dites fébrifuges.

98. La couleur *jaune* indique des plantes dont l'action approche de celle de ces dernières; c'est la couleur de presque tous les amers, qui, comme je l'ai déjà dit (73), sont toniques. Entre beaucoup d'exemples je citerai seulement les fleurs d'aunée, d'arnica, de genêt, de matricaire, de pissenlit, de tanaisie, l'écorce d'orange, les racines de gentiane, de rhapontic et de rhubarbe, et je pourrais ajouter beaucoup de sucs jaunes comme ceux de chélidoine, de fenouil aquatique, de plusieurs renoncules; mais l'amertume de ces sucs est une véritable âcreté caustique qui caractérise des poisons.

99. La propriété délétère est plus souvent cachée sous la couleur *bleue*, et surtout *bleuâtre*. Les fleurs bleues fixes, telles que celles d'aconit, de clématite, de lobélie, de mandragore, de pulsatille sont vénéneuses, mais les fleurs bleues dont la couleur change ou passe facilement, telles que les borraginées, le bleuet, la chicorée, les mauves, le polygala, les violettes, n'offrent aucune action délétère, en sorte que la couleur bleue des fleurs est un faible indice des propriétés.

Il n'en est pas de même du vert bleuâtre appelé *glauque;* presque toutes les plantes de cette couleur ont quelque chose de suspect : l'ancolie, la chélidoine, surtout l'espèce glauque, la dentelaire, les ellébores, les euphorbes, la laitue vireuse, les pavots et beaucoup d'autres en peuvent fournir des exemples. M. Virey attribue à la présence des alcalis, la couleur bleue des plantes, comme la rouge est due à celle des acides, et il explique par cette différence de composition, l'absence constante de propriétés vénéneuses dans celles à couleur rouge, leur fréquence au contraire dans celles à couleur bleue.

100. Mais le meilleur signe de l'action délétère est la couleur *noire :* la teinte noire triste des plantes vénéneuses est bien connue. Quand il s'y joint la

couleur brunâtre ou noire des fleurs, on est sûr d'avoir de véritables poisons : on peut donner en preuve l'aristoloche, la belladone, le cabaret, la cynoglosse, les ellébores, les jusquiames, la mandragore, la morelle noire, le raisin de renard, les tabacs, etc, etc. Il suffit même que quelques taches noires se trouvent sur une partie quelconque de la plante, pour que l'on doive s'en défier. Ainsi l'aconit, l'arum, la ciguë, et enfin les espèces tachetées parmi les orchis, les persicaires et les renoncules sont dans ce cas; toutes sont des poisons âcres ou stupéfians. Enfin tous les fruits noirs ont quelques principes malfaisans, s'ils ne sont pas tout-à-fait dangereux.

101. Tels sont les principaux traits pris dans les qualités physiques des plantes, que j'ai cru devoir choisir pour faire présumer d'avance leurs propriétés : voyons si la composition chimique en fournira autant.

Composition chimique des plantes.

Elle peut être déterminée par deux sortes d'analyses : la première séparant les matériaux immédiats, sans les altérer, de manière à les obtenir à l'état où ils se trouvent dans la plante entière : c'est ainsi qu'on se procure la gomme, la fécule, l'huile, l'acide, le tannin, etc., par une analyse que Fourcroy appelle avec raison *mécanique ;* l'autre atteint la composition plus intime, et donne les élémens constitutifs les plus généraux; celle-ci est peu utile à la médecine.

102. En effet, que l'on prenne la plante la plus petite, ou une partie quelconque de l'arbre le plus élevé, on en obtiendra toujours, par la décomposition complète, de l'oxigène, de l'hydrogène et du carbone : la proportion relative de chacun de ces produits différera seulement suivant l'espèce de plantes ou de produits analysés; de plus, dans quelques-unes, on trouvera un quatrième produit presque toujours en petite proportion, c'est l'azote; enfin quelques sels. Cette manière de décomposer les végétaux peut être utile au chimiste qui veut les classer, puis-

qu'à son moyen il arrive à la démonstration des faits suivans : quand la proportion relative de l'oxigène et de l'hydrogène est la même que dans l'eau, on a du sucre, de la gomme, de la fécule ou une autre substance analogue ; quand c'est le carbone qui surabonde, on a le tannin, la fibre ligneuse, etc. ; si l'hydrogène est en plus grande quantité, la substance végétale est inflammable ou huileuse, résineuse, alcoolique ou éthérée ; mais si c'est l'oxigène, au contraire dont la proportion soit plus grande, on a des acides ; enfin la présence de l'azote indique l'existence du gluten, du ferment ou principe de la fermentation. L'importance de ces analyses n'est pas contestable, puisqu'elles constituent la chimie végétale ; mais il n'en est point de même de leur utilité pour déterminer les propriétés des plantes. C'est parce qu'une substance est gommeuse, huileuse ou acide, par exemple, qu'on lui suppose telle ou telle propriété, plutôt que par la considération des proportions relatives des principes de la gomme, de l'huile ou de l'acide. Voilà pourquoi les nombreuses analyses de plantes faites si péniblement par les premiers chimistes, pour déterminer la quantité de *phlegme*, d'*esprit acide*, d'*huile empyreumatique*, de *terre*, etc., ayant toujours eu pour résultat de montrer la même composition dans les plantes de propriétés les plus différentes, de même, au surplus, que dans les alimens et les poisons : voilà pourquoi, dis-je, ces analyses n'ont été d'aucune utilité pour la détermination des propriétés des plantes. Or il en serait de même des analyses beaucoup mieux raisonnées que nous savons faire aujourd'hui pour déterminer les véritables élémens des végétaux. C'est ainsi que dans la racine d'arum et de bryone, qui sont des poisons violens, on trouve des proportions peu différentes d'oxigène, de carbone et d'hydrogène, que dans la farine de blé ou d'orge. Ce n'est donc point dans la décomposition des substances végétales qu'il faut chercher leurs propriétés.

103. Ces propriétés paraissent bien plus consister

dans les parties constituantes des plantes, à l'état où elles se trouvent, comme résultat de la végétation, que dans leur composition intime; en sorte que l'analyse qui détermine l'existence et les proportions de ces parties constituantes des plantes, appelées *matériaux immédiats*, détermine en même temps, jusqu'à un certain point, comme je le dirai bientôt, et leurs propriétés et la mesure de leur action; mais, quelque utile que nous paraisse cette analyse mécanique, il serait déplacé ici d'entrer dans le détail des manipulations en quoi elle consiste pour obtenir purs les différens matériaux immédiats des plantes, ou démontrer leur présence. Je renvoie, à cet égard, aux ouvrages récens sur la chimie. Au surplus, pour suivre une marche uniforme, en recherchant les propriétés des plantes résultantes de leur composition, je commencerai par les matériaux qui donnent les propriétés les plus faibles, comme j'ai parlé d'abord des qualités physiques qui indiquent une moindre action.

104. Sous ce rapport la *farine* ou la *fécule* se présente la première; de tous les matériaux végétaux il n'en est pas de plus utile comme aliment; il n'en est pas en même temps dont l'action médicamenteuse soit plus faible. Ce que j'ai dit précédemment (66) des plantes sans saveur et sans odeur est applicable à la fécule; on peut la considérer comme la partie la plus inerte de celles qui entrent dans la composition des plantes. Cependant tous les jours les farines ou les substances féculentes sont employées principalement à l'extérieur. Mais elles n'agissent alors qu'en relâchant par l'humidité qu'on y ajoute et qu'elles conservent facilement. Il faut aussi remarquer que lorsqu'on la soumet à l'action de l'eau chaude, on la dissout en grande partie, et on lui donne les propriétés des mucilagineux. Sous ce rapport le sucre pourrait être considéré comme une substance plus inerte encore que la fécule, parce qu'il ne jouit pas de propriétés sensiblement plus énergiques, et qu'il n'est susceptible de prendre aucune nouvelle action sans changer de nature.

105. Le *mucilage* et la *gomme* jouissent de propriétés émollientes bien plus prononcées. On peut déjà voir en eux de véritables médicamens, car ils n'agissent pas seulement en relâchant, et par l'humidité qu'on y joint toujours, ils diminuent aussi l'irritation, la tension inflammatoire et la douleur qui en résultent, mieux que toutes les autres substances végétales. Et comme les maladies produites par cet état morbide sont, de toutes celles qui affligent l'espèce humaine, les plus communes, on ne saurait trop admirer la prévoyance de la nature qui a tellement multiplié les plantes où se trouve le mucilage, que l'on peut dire qu'il existe presque dans toutes. En effet, quelque ligneux et durs que paraissent les végétaux, si l'on veut chercher dans les pousses nouvelles et tendres du printemps, on le rencontrera toujours en abondance, et si l'on remonte à la naissance de toutes les plantes, on les verra composées presque uniquement de ce principe. Cependant on ne le prend pour s'en servir en médecine, que dans celles qui le contiennent pendant toute leur durée : les graines de lin, de psyllium, les pepins de coings semblent en être toutes formées ; il en est de même de la racine de guimauve et de presque toutes les parties des malvacés. Mais après ces plantes on en trouve un grand nombre d'autres qui en contiennent une partie assez notable encore pour fournir de très-bons émolliens.

On peut donc établir en règle que la propriété émolliente dans les plantes est proportionnée à la quantité de mucilage qu'elles contiennent. Toutefois il est une autre condition encore plus importante : c'est sa pureté. En effet, il est beaucoup de plantes qui peuvent fournir une grande abondance de ce principe sans être émollientes ; il suffit qu'il s'y joigne en quantité notable le principe amer, ou tout autre plus excitant. Ces combinaisons peuvent être quelquefois utiles ; mais quand on ne veut employer que l'action du mucilage, il faut s'en tenir aux plantes que j'ai citées en exemples.

Tout ce que je dis du mucilage peut s'appliquer à

l'*huile douce* comme celle d'amandes, de noix, etc. Les graines qui la contiennent sont émollientes, relâchantes; mais comme c'est presque toujours l'huile isolée que l'on emploie en médecine, des considérations relatives aux propriétés que ces graines doivent à la présence de l'huile seraient surabondes; elles ne trouveraient que difficilement leur application dans la pratique.

106. Je pourrais également ne faire qu'indiquer les propriétés des plantes ou des fruits qui contiennent le principe *acide*, en renvoyant à ce que j'ai dit plus haut (79) sur la saveur acide. Je ferai cependant une remarque importante sur les acides végétaux. C'est que, comme médicament, on les emploie rarement purs : à cet état ils sont astringens, resserrans, et ce n'est pas l'effet que l'on veut en obtenir ordinaiment. Le principe acide est donc sous ce rapport, comme sous beaucoup d'autres, au reste, en opposition avec l'huile. Je viens de dire que l'on avait plus souvent recours à l'huile elle-même qu'aux végétaux qui la recèlent pour obtenir les effets qu'elle produit : Au contraire les substances qui contiennent les acides sont plus souvent utiles que les acides qui en peuvent être séparés. On emploie les plantes acides, comme l'alléluia, l'oseille; les fruits acides comme l'épine-vinette, la groseille, ou même on les étend dans l'eau. C'est ainsi seulement que ces végétaux jouissent des propriétés rafraîchissante, tempérante, anti-inflammatoire.

107. Jusque-là tous les matériaux immédiats des végétaux dont j'ai parlé ne sont susceptibles que de diminuer l'action vitale; les plantes qui les contiennent et les fournissent leur doivent leur propriété atonique. Cependant, les acides semblent déjà sortir de cette classe, puisqu'ils sont susceptibles, à un certain degré de pureté, de produire l'astriction. Ils me conduisent donc naturellement à parler du principe astringent. Toutefois, pour suivre la règle que je me suis prescrite de placer les principes des plantes dans l'ordre de la plus grande action médicamenteuse, je

dois au moins faire mention de celui que l'on connaissait naguère sous le nom d'*extractif*, et que les chimistes ont rejeté du nombre des matériaux immédiats des végétaux, comme n'étant pas un corps simple. Je crois devoir l'appeler principe *tonique*, parce qu'il me paraît produire l'action médicamenteuse dans les plantes qui augmentent le ton ou la tonicité des tissus vivans, sans produire d'astriction ou d'excitation : il forme la plus grande partie des extraits végétaux, des plantes amères, et dans les astringentes il est joint au *tannin* et à l'*acide gallique*.

108. Ces deux dernières substances donnent la propriété astringente à toutes les plantes qui les contiennent, c'est-à-dire qu'elles resserrent les tissus vivans en produisant par leur contact une contraction de fibres qui devient permanente : ils paraissent agir de même sur les tissus morts, ainsi que par une combinaison avec la gélatine dans le tannage des peaux; ils forment la plus grande partie des écorces, et de certaines racines comme celles de bistorte, de tormentille, etc. C'est à ces deux corps qu'elles doivent le resserrement, l'astriction produits dans la bouche lorsqu'on les mâche (72). Introduites dans l'estomac, ces effets peuvent aller jusqu'à produire de la douleur quand on emploie les substances où le tannin et l'acide gallique sont très-abondans : aussi ne les emploie-t-on presque jamais purs, surtout le dernier.

109. Il n'en est pas de même des matériaux immédiats qui, dans les plantes, produisent l'excitation; on les isole souvent, et on les fait agir seuls : je n'en fais cependant mention que pour indiquer les effets qui résultent de leur action dans les végétaux où ils existent.

Le principal de ses matériaux est l'*huile essentielle* ou volatile. Les plantes de la famille des labiées et des composées, les graines des ombellifères et beaucoup d'autres en contiennent une quantité notable que l'on peut isoler par la distillation : plus ces plantes en contiennent, plus leur odeur aromatique est forte ;

plus leur saveur est piquante (74 et 89), et plus leur action excitante est prononcée. Beaucoup de plantes amères, qui sont toniques, contiennent de l'huile essentielle, et sont par-là en même temps excitantes : j'ai déjà cité pour exemple la camomille.

110. Le *camphre* est un produit de la végétation, très-répandu dans les plantes qui produisent l'excitation. Ce n'est cependant pas dans ces plantes le principe le plus actif, d'abord parce qu'il est presque toujours en beaucoup plus petite proportion que l'huile essentielle, et ensuite parce qu'il n'est pas encore bien démontré que le caractère de son action soit l'excitation. Quoi qu'il en soit, j'ai dû en faire mention; toutes les plantes où il existe étant excitantes, sa présence semble annoncer cette propriété.

111. La *résine* est une substance végétale que l'on regarde aussi comme simple : elle découle de certains végétaux à la manière des gommes, ou on l'en extrait par l'analyse ; elle est dissoluble dans l'alcool et l'éther ; elle reste seulement suspendue dans l'eau et les liquides aqueux : on la considère comme une huile essentielle privée d'une partie de son hydrogène, et concrétée par l'oxigénation. Il n'est pas surprenant, d'après cela, qu'elle agisse en excitant comme l'huile volatile : les végétaux qui la contiennent sont classés naturellement parmi les stimulans ; mais je dois faire l'observation que la résine se trouve beaucoup moins répandue dans les plantes indigènes que l'huile essentielle. On la rencontre plus particulièrement dans certains arbres ; et ceux où on la trouve, dans notre climat, sont en petit nombre : ce sont les conifères et les térébenthacées. Elle nous intéresse beaucoup moins que les autres produits de la végétation qui se trouvent dans les plantes indigènes.

On peut faire les mêmes réflexions à l'égard de la *gomme-résine* et du *baume*, qui d'ailleurs ne sont point des produits immédiats simples, puisque la première contient, avec la résine et la gomme, de l'huile essentielle et une matière extractive, et que le second

est composé d'acide benzoïque, qui en forme le caractère, de résine et d'huile essentielle.

112. Mais il ne faut pas croire que les résines ou les gommes-résines produisent l'excitation d'une manière aussi uniforme que le mucilage, par exemple, agit comme émollient : au contraire, les végétaux résineux et balsamiques ont presque tous un mode d'action particulière ; ce qui vient sans doute de ce que les matériaux immédiats dont je viens de parler ne sont pas des substances aussi simples que le mucilage. C'est ainsi qu'on trouve parmi eux des excitans simples ou généraux, qui agissent sur toutes les parties où on les applique ; d'autres, spéciaux, tels que les anti-spasmodiques, qui ne portent leur action que sur le système nerveux ; les purgatifs, qui ne stimulent que les intestins, etc., etc.

113. Il est au reste beaucoup d'autres matériaux immédiats des végétaux qui n'y indiquent pas d'une manière plus certaine des propriétés déterminées. Je ne parlerai pas de l'*alcool*, parce qu'il n'existe pas dans les végétaux de manière à donner à quelques-uns ses propriétés, ni du *gluten* qui ne paraît pas doué de propriétés médicamenteuses; mais il existe dans presque toutes les plantes qui jouissent de propriétés énergiques, une substance particulière à laquelle leurs propriétés sont dues. Dans l'une c'est une matière cristallisable ; dans l'autre elle est amilacée ou colorante, souvent elle est résineuse ; les chimistes donnent à cette matière le nom de la plante qui la fournit ; c'est ainsi qu'on a de l'*asparagine*, de l'*hordéine*, de l'*inuline*, etc. Chaque jour de nouvelles analyses des plantes médicinales viennent augmenter le nombre de ces substances, et peut-être qu'on finira par en découvrir dans toutes. Alors, après bien des travaux, aura-t-on rendu beaucoup de service à la médecine? Oui, si la substance particulière isolée offre des propriétés et plus énergiques, et plus sûres, ou si sa découverte produit de meilleures préparations de la plante qui la contient. Mais ce serait une connaissance stérile si elle ne conduisait qu'à cette conclusion,

que la plante doit ses propriétés à telle substance particulière qu'elle contient ; autant vaudrait la faculté dormitive de l'opium.

114. On a aussi beaucoup trop compté sur la présence de certaines substances médicamenteuses dans les plantes, pour leur attribuer les propriétés de ces substances. Par exemple, des parcelles de nitre dans la pariétaire, ou la bourrache, n'en font pas des diurétiques puissans; de même que l'action du soufre est bien faible dans la racine de patience pour combattre les maladies de la peau.

115. Je crois donc pouvoir conclure des faits qui précèdent, que si la chimie est d'une utilité incontestable à la médecine, sous beaucoup de rapports, pour la détermination des propriétés des plantes on n'en peut obtenir qu'un médiocre avantage. En voulant juger de l'action des plantes par celles des matériaux qui les composent, on est obligé de se tenir dans des généralités dont la science retire peu de profit pour la guérison des maladies : on pourrait même en tirer des inductions dangereuses. Ainsi j'ai dit (104) que les substances féculentes et mucilagineuses sont douces et émollientes ; cependant la racine d'arum et de bryone qui semblent toutes composées de fécule et de mucilage, renferment un principe âcre et vénéneux que les moyens de la chimie y font difficilement découvrir. J'ai dit encore (107) que l'extractif était en général tonique ; je dois ajouter ici que dans la ciguë, dont les effets sont si funestes, cet extractif diffère peu de celui d'une plante qui ne serait qu'amère. Je ne cite que ces deux exemples, mais il est beaucoup d'autres plantes dont la manière d'agir est peu en rapport avec l'action ordinaire du principe immédiat qui y domine. Je ne prétends point toutefois induire de là que l'analyse doive être rejetée de l'étude des plantes médicinales ; les règles que j'ai indiquées seront toujours utiles en ne leur donnant que le degré d'importance qu'elles méritent ; toutefois cette utilité me paraît si bornée, le nombre des plantes dont l'analyse est bien faite est si petit, et il y en a tant, au con-

traire, de très-énergiques dont on connaît mal la composition, que je n'ai pas cru devoir faire entrer, dans le plan de chacun de mes articles, des considérations sur leur analyse. Dans l'état actuel de la science, à cet égard, cette partie eût été trop souvent incomplète ou nulle; c'est pourquoi j'ai cru devoir l'omettre entièrement. Plus tard, si je suis appelé à refaire ce livre, et que la critique ou mes propres réflexions me portent à remplir cette lacune, je le ferai avec plus de succès, parce que la chimie sera plus avancée et m'offrira un plus grand nombre d'analyses à citer.

Propriétés spécifiques des plantes.

116. Après avoir cherché à déterminer jusqu'à quel point on peut compter sur les qualités et sur la composition des plantes, pour trouver leurs propriétés médicinales, je crois devoir revenir sur les *propriétés spécifiques* pour chercher à compléter ce que j'en ai déjà dit (50, 53 et 54), et confirmer l'idée que j'ai cherché à en donner. Or, j'entends par propriété spécifique celle d'une plante dont les effets ne sont pas en rapport avec ses propriétés physiques et chimiques, ou l'action propre dont l'observation montre quelques-unes capables. Il y a loin de là, sans doute, à ce que les anciens entendaient par propriétés spécifiques des plantes; à cette toute-puissance que les charlatans et les empiriques attribuent encore à chacune. Ce n'est pas une faculté occulte et agissant sur les maladies d'une manière mystérieuse, d'où le vulgaire conclut que le meilleur médecin est celui dont la mémoire est plus heureuse pour lui rappeler, en même temps que le nom d'une maladie, celui de la plante qui la guérit; ce sont des effets résultant d'un mode d'action plus ou moins connu, commun à plusieurs plantes, mais agissant dans chacune à un degré, ou dans une mesure qui se trouve plus en rapport avec la nature de l'affection que l'on veut combattre, et les circonstances qui lui sont propres. C'est cette propriété particulière à chaque plante active que je regrette de voir repousser chaque jour davantage. Je crois que l'expé-

rience y ramènera quand on se sera aperçu combien de ressources le médecin perd en négligeant l'étude, dans la *pratique*, de l'action *spéciale* des plantes que la *théorie* réunit sous le rapport de propriétés communes. On ne cesse de dire que la classification des maladies en familles, en genres, et même en espèces est purement arbitraire, qu'il n'y a que des individus morbides. Or, par-là, on entend que les états maladifs, en apparence les mêmes parce qu'ils attaquent un même organe, dans cet organe un même tissu, et que le désordre d'action est analogue, sont en réalité bien différens par l'âge du sujet, le sexe, le tempérament, la disposition particulière de l'organe malade, le degré de la lésion, la cause qui l'a produite, l'état physiologique qui l'accompagne, et une foule d'autres circonstances qui font de chaque affection commune une maladie propre. Cependant, si l'on admet tant de nuances dans les maladies et qu'elles soient guéries souvent par des plantes de propriétés en apparence semblables, n'est-on pas conduit à admettre, dans celles-là même, des différences d'action? Ce sont ces différences que le praticien instruit sait mettre à profit lorsqu'il *essaie* successivement dans une maladie chronique toutes les plantes dont les effets immédiats sont semblables.

Telle est, selon nous, la seule manière raisonnable de concevoir les propriétés *spécifiques* des plantes; il faut bien y avoir égard lorsqu'on conseille de les substituer les unes aux autres; ceci me conduit naturellement à parler des succédanées.

Substitution des plantes les unes aux autres.

117. Ainsi une maladie se présente à traiter, et l'indication est d'obtenir des effets qui peuvent être suscités également par six plantes bien connues. Jusque-là on a suivi la théorie; mais il faut alors consulter l'observation, et choisir d'abord celle que l'expérience a démontrée la plus utile. A son défaut, ou si les résultats de son emploi ne sont pas avantageux, il

faut avoir recours à une autre, et ce sera de préférence celle dont les effets sont le plus analogues à la première : il en sera de même des autres; et c'est ainsi que les succédanées doivent être employées. Il faut toujours remplacer une plante par une autre plante dont les propriétés l'en rapprochent davantage. Telle est la règle de leur emploi. C'est celle que j'ai suivie en indiquant, à la fin de chacun des articles, une ou plusieurs succédanées.

On conçoit, d'après ce que j'ai dit sur les propriétés spécifiques, que l'on peut rarement suppléer entièrement une plante par une autre, et on ne doit voir dans les succédanées que des équivalens; aussi on ne saurait mettre trop d'importance aux substitutions de plantes. On les fait en général fort légèrement; les médecins les tolèrent trop souvent, et les marchands en font un abus dangereux. Il est très-commun de voir les herboristes qui manquent d'une plante, en donner une autre pour la remplacer; de même les pharmaciens substituent avec trop de facilité la préparation d'une plante à celle d'une autre; il en résulte des effets inattendus, souvent dangereux, et toujours une expérience trompeuse, source de bien des assertions erronées de la part des médecins sur les effets des médicamens. Quand de telles substitutions sont le fruit de l'ignorance, il faut déplorer le malheur de ceux qui en peuvent souffrir; mais lorsqu'elles résultent de cette combinaison mercantile, qui suggère de ne jamais refuser une plante ou un médicament, pour ne pas perdre une occasion de vendre, ne semble-t-il pas qu'alors l'autorité manque d'une ressource salutaire, faute de trouver dans la législation le moyen de punir des délits aussi dangereux. Je suis bien convaincu que des mesures coercitives à cet égard auraient les plus heureux résultats; mais, puisqu'il n'en existe pas, tout en défendant l'usage des substitutions, si ce n'est de la part des médecins, qui seuls doivent les indiquer, j'ai cru devoir en diriger l'emploi pour les autres. Ce n'est point assez de signaler un abus, on n'a rempli qu'un devoir; et si d'avance on sait que les avertisse-

mens seront inutiles, il est plus philanthropique de chercher à régler l'abus pour qu'il produise moins de mal, que de s'en tenir à des défenses qui ne l'empêcheraient pas de se reproduire. C'est le principal motif qui m'a engagé à indiquer à chaque plante celles qui peuvent la remplacer avec le moins d'inconvéniens. Il était, à l'égard des substitutions, un autre ordre de considérations plus important peut-être, et qui trouverait naturellement ici sa place; je veux parler du remplacement des plantes exotiques par les indigènes. Mais il m'a semblé qu'ayant évité soigneusement de traiter sous aucun rapport des premières, je ne devais pas discuter dans quels cas les secondes pouvaient leur servir de succédanées. Je reviens aux propriétés des plantes.

118. Jusque-là j'ai cherché les signes de reconnaissance des propriétés des plantes; je vais indiquer succinctement les circonstances qui rendent ces propriétés variables.

Causes des différences de propriétés dans les plantes.

Quelles que soient ces propriétés, il ne faut pas perdre de vue, lorsqu'on se propose d'employer une plante, que *l'âge* est une des circonstances qui les rendent plus variables. Il est cependant une règle à cet égard à peu près sans exception : plus elles sont jeunes, plus elles sont douces et émollientes; plus elles approchent de leur grande force de végétation, plus les propriétés toniques et excitantes s'y développent, ainsi que les autres propriétés qui leur sont particulières. C'est une observation vulgaire que les plantes qui sortent de terre sont remplies d'un suc abondant, mais inerte ou sans propriété bien sensible. Le mucilage est tellement abondant dans les jeunes plantes (105), qu'il en est peu qu'on ne puisse employer comme émollientes depuis les jeunes pousses d'aconit, que l'on peut manger sans danger, quoiqu'elles doivent être plus tard un poison violent, jusqu'à cette petite tige faible et succulente du chêne, qui doit former

un tronc si robuste. Il faut cependant remarquer que pour les plantes dont le mucilage forme le principe actif, on ne doit pas les employer avant l'âge où ce principe est bien développé : ainsi la racine de guimauve trop jeune est moins émolliente que celle qui a déjà une certaine force ; et cet exemple ne dérange pas la règle établie plus haut ; car j'ai ajouté que la plus grande activité d'une plante s'y remarque pendant la plus grande force de végétation. Le pissenlit qui sort de terre est jaune, tendre, on en fait des salades ; si on le cueille quand il a grandi, il est vert, coriace, amer, il a toutes les propriétés dont il est susceptible ; c'est alors un médicament et ce n'est qu'à cet état qu'on doit l'employer comme tel. La centaurée et la gentiane même, dans leur extrême jeunesse ne contiennent point encore cet extractif amer, auquel nous avons dit précédemment que leur propriété tonique était due. Les écorces, les racines naissantes, qui seront un jour astringentes, ne contiennent point encore de tannin et d'acide gallique. L'huile essentielle même manque aux premières feuilles des plantes ombellifères, et conséquemment il faut attendre qu'elles aient acquis une certaine force, pour trouver en elles la propriété stimulante, au moins à un degré un peu marqué.

Mais si les propriétés des plantes sont d'autant plus faibles qu'on les emploie plus près de leur naissance, il ne faut pas en conclure que ces propriétés prennent d'autant plus d'activité qu'elles approchent davantage du terme de leur existence ; aussitôt que l'accroissement en est fini, leurs propriétés diminuent plutôt que d'augmenter ; tous les principes que je viens de signaler, en quelque sorte comme le produit de la maturité, perdent de leur force et de leur énergie. Elles ont commencé par être mucilagineuses, elles finissent par se détériorer, ou elles passent à l'état ligneux. Après avoir été presque toutes émollientes, le plus grand nombre tend à la propriété tonique ou astringente, qui résulte en général du durcissement. Mais ici il y a beaucoup plus d'exceptions que

pour le premier cas. Les plantes vénéneuses, par exemple, conservent beaucoup plus de leur action, quand elles ont acquis le dernier terme de leur existence, qu'elles n'en avaient dans leur premier âge.

Il faut donc avoir égard à l'âge des plantes dans le choix qu'on est appelé à en faire relativement à leurs propriétés médicinales. Il faudra préférer une plante sèche, qui a été cueillie à l'époque convenable (24), plutôt que de mettre de l'importance à l'employer fraîche quand, dans la primeur, elle est encore trop jeune pour avoir assez d'activité, ou quand, à la fin de la saison, elle en a perdu une grande partie. On trouve l'un et l'autre cas dans les marchés de plantes usuelles. Les marchands se pressent d'y apporter les plantes aussitôt qu'elles sortent de terre, parce que les premières de chaque espèce qui y paraissent sont vendues plus cher; or, sous ce rapport, on peut croire que les propriétés y sont en raison inverse de la valeur vénale. Au contraire à l'automne on trouve dans ces mêmes marchés beaucoup de plantes *montées* suivant l'expression vulgaire; au lieu de ces tiges et de ces feuilles dont la force et la grosseur tenaient, pendant la vigueur des plantes, à l'abondance des sucs actifs, ce ne sont plus que de longs filamens secs, conservant à peine quelques feuilles, épuisées comme eux par le travail de la floraison, ou même de la fructification.

Bien entendu que je ne parle ici que des plantes annuelles et de celles dont la racine bisannuelle ou vivace, perd ses tiges et ses feuilles à la fin de la saison.

119. C'est donc principalement sous le rapport de l'âge des plantes que les *saisons* peuvent être considérées comme influant sur leurs propriétés; parce que l'année forme la vie entière du plus grand nombre des plantes médicinales, ou au moins de leurs tiges quand les racines ne sont point annuelles. En général les propriétés des tiges et des feuilles sont moins prononcées au printemps; elles sont dans leur plus grande force pendant l'été; l'au-

tomne les fait décroître, et celles qui restent vertes l'hiver n'ont pas la même énergie pendant cette saison. Les racines annuelles ont plus de propriétés à l'automne; les autres pendant l'hiver et au printemps; la colchique est surtout dans ce dernier cas. Les écorces sont aussi plus actives au printemps et à l'automne. Quant aux fleurs et aux graines, elles ne peuvent être l'objet d'aucune observation sous le rapport de la saison, puisque les unes jouissent de toutes leurs propriétés au moment où elles s'ouvrent, et que les autres après leur maturité sont destinées à les conserver long-temps.

120. La *nature du sol*, la *disposition des lieux* n'influent pas moins sur les plantes pour faire varier leurs propriétés. J'ai déjà fait remarquer à cet égard les effets de la culture (24 et suiv.), et j'ai montré que les plantes sauvages, surtout celles qui sont douées de propriétés actives, ont beaucoup plus d'énergie lorsqu'elles croissent naturellement dans le sol qui leur est propre, que sous l'influence d'une culture qui ne leur procure qu'une vigueur artificielle au milieu de laquelle les propriétés se perdent. Mais, même parmi les plantes qui croissent spontanément, la nature du sol produit des différences remarquables dans leurs propriétés. Malheureusement la science est encore très-peu avancée sous ce rapport; seulement on sait, d'après les observations de M. Théodore de Saussure, que dans les terrains granitiques ou calcaires, les plantes offrent des différences notables dans leur composition chimique et leurs propriétés nutritives, et on ne possède d'ailleurs que quelques faits généraux sur l'influence du sol et de l'exposition; ainsi je dois reproduire ici, pour la présenter sous un autre point de vue, l'observation déjà faite (25) des labiées et des ombellifères, qui, croissant sur les lieux élevés, dans des terrains secs, arides, ont beaucoup plus d'odeur, de saveur, et des propriétés plus stimulantes, que les mêmes plantes venues dans des lieux bas et humides. M. Virey croit que la cause de cette différence se trouve toute

dans la sécheresse des premières et leurs plus petites dimensions ; dont il résulterait que la même quantité de principes actifs ne produit plus d'odeur, de saveur et de propriétés, que parce qu'ils sont plus concentrés dans un petit volume, et plus à découvert. Mais, sans nier cette explication, je pense qu'on doit reconnaître qu'il y existe réellement une quantité absolue plus grande d'huile essentielle, que développe l'influence combinée de la chaleur et de la lumière solaire.

L'exposition sur les lieux élevés est donc aussi une circonstance qui influe sur les propriétés des plantes, et dont il résulte le plus souvent des qualités plus excitantes. On cite cependant parmi les exceptions à cette règle une ombellifère, la berce, dont l'activité est beaucoup plus grande, et qui même devient vénéneuse, quand elle croît dans les lieux humides et bas. On observe aussi que beaucoup de plantes de la même famille naturelle, qui viennent spontanément dans les lieux bas, marécageux ou aquatiques sont vénéneuses; telles sont la petite ciguë, le fenouil aquatique; ou la persicaire âcre, les renoncules et plusieurs autres. On doit faire la même remarque à l'égard des crucifères; ils ont plus d'âcreté quand ils ont cru le pied dans l'eau. Ce n'est donc point d'une manière absolue que les terrains secs et les lieux élevés, d'une part, les lieux humides, aquatiques et ombragés, de l'autre, produisent des différences dans les propriétés, ou le degré d'activité des plantes; mais il n'en faut pas moins regarder comme règle que les plantes toniques, aromatiques et excitantes, croissent le plus souvent sur les lieux élevés, et que leurs propriétés sont d'autant plus énergiques que les terrains sont secs, arides même, et plus exposés au soleil, tandis que leurs propriétés s'affaiblissent à mesure qu'on les trouve dans des circonstances plus opposées. Il faut pour seconde règle se rappeler que les plantes âcres et vénéneuses se rencontrent ordinairement dans les lieux humides, et que ces qualités y sont d'autant plus prononcées

que leurs racines plongent dans un sol plus humide, et où leurs tiges sont plus garanties de la lumière solaire. Quand ces mêmes plantes se trouvent dans les circonstances où les aromatiques ont plus de propriétés, on doit moins en craindre les effets ; le principe âcre et vénéneux y est moins développé.

121. Il semble surabondant, d'après ces considérations, de dire dans quels lieux il est préférable pour l'usage de la médecine, d'aller cueillir les unes ou les autres. Toutefois je n'abandonnerai pas ce sujet sans faire observer que tout ce qui est dit ici de la nature et de l'exposition des lieux, peut s'appliquer également au climat, et c'est même ce qui donne occasion à M. De Candolle, de remarquer que les ombellifères vénéneuses sont toutes originaires des pays froids ou tempérés, tandis que celles qui croissent dans les pays chauds sont toutes aromatiques, et utilement employées comme stimulantes.

122. L'influence du *climat* est donc, sous ce rapport, un des plus forts argumens en faveur des plantes exotiques ; car si les climats chauds agissent sur les plantes stimulantes comme les lieux secs et élevés, c'est-à-dire, en augmentant l'énergie de leurs propriétés, il faut s'attendre que plus ces plantes croîtront dans des climats élevés, et qui reçoivent le soleil plus directement, plus aussi leurs sucs, mieux élaborés, contiendront d'huile essentielle, et d'autres principes actifs. Mais, sans approfondir davantage le sujet de cette réflexion, afin de ne point revenir sur ce que j'ai dit (4 et suiv.) des plantes exotiques comparées aux indigènes, je remarquerai seulement que, parmi ces dernières, les plantes aromatiques des provinces méridionales de la France ont plus d'activité, en général, que celles qui croissent dans le nord ; en sorte que ce n'est pas sans quelque fondement que le peuple recherche celles de ces plantes qui lui sont vendues comme originaires des montagnes méridionales ; s'il n'était point trompé à cet égard, sa prédilection serait raisonnable ; mais malheureusement les marchands qui ont assez d'instruc-

tion pour connaître que les plantes qui auraient l'origine qu'ils leur supposent, seraient préférables, n'ont point assez de conscience, ou manquent de moyens pour les y aller chercher.

123. Il résulte de tout cela que le choix des lieux où croissent les plantes est un des points auxquels il faut le plus s'arrêter dans la détermination de leurs propriétés médicinales, et des nuances que l'on remarque dans ces propriétés. Beaucoup de plantes sont jugées d'une manière différente par des médecins de différens lieux, seulement parce qu'ils n'ont pas tenu compte de l'influence des localités, pour augmenter ou diminuer l'énergie médicamenteuse propre à ces mêmes plantes. Il faudrait lorsqu'on nie les propriétés généralement reconnues d'une plante, ou lorsqu'on lui en attribue de nouvelles, ne pas manquer de noter toutes les circonstances d'âge, de saison, de sol, de lieu et d'exposition, dans lesquelles on l'a prise. Puisque toutes ces circonstances rendent les propriétés variables, celles-ci ne seront déterminées d'une manière exacte, que quand celles-là seront bien établies.

124. Il est nécessaire d'indiquer aussi quelles *parties* des plantes on a employées. La différence qui existe entre les différentes parties des plantes est une chose beaucoup mieux connue, parce qu'elle est bien plus tranchée, bien plus évidente, mais elle est bien moins susceptible de ces règles générales que j'ai indiquées jusqu'ici, parce qu'il est peu de propriétés qui ne se trouvent dans presque toutes les parties des plantes, tandis que les organes où se rencontrent ordinairement certaines propriétés en sont quelquefois dépourvus. Ainsi, quoique les écorces soient en général astringentes, cela n'empêche pas que l'on trouve la propriété astringente dans des graines, des fleurs, des feuilles, des tiges et des racines. D'un autre côté, on peut citer l'écorce de sureau, qui est purgative, celle de garou, qui est rubéfiante, etc., etc. En parcourant les autres propriétés, je pourrais montrer des exceptions semblables.

Mais s'il est impossible d'assigner les propriétés des différens organes des végétaux pris d'une manière générale, en se réduisant à considérer ces organes dans les limites des familles on y remarque des propriétés mieux déterminées. Par exemple les graines des ombellifères sont généralement plus stimulantes que les autres parties de ces plantes; il en est de même des fleurs et des feuilles des labiées; les graines des graminées en sont les parties les plus nutritives, les racines des malvacées les plus émollientes.

Enfin dans les mêmes plantes on trouve souvent des propriétés diverses dans chaque partie; les glands sont nourrissans tandis que l'écorce de chêne est une des plus astringentes; on peut faire la même remarque à l'égard des fruits et de l'écorce du châtaignier; les pepins du coing sont mucilagineux et émolliens, au milieu d'une pulpe très-acerbe; on connaît l'âcreté du suc des euphorbes, et cependant leurs semences sont douces; les bulbes du lis ont une action émolliente qu'on ne retrouve pas dans ses fleurs; la fleur de l'oranger est calmante, l'écorce de son fruit est stimulante, tandis que la pulpe est rafraîchissante et les feuilles de l'arbre toniques; la propriété purgative de l'écorce de sureau est loin de se retrouver dans les fleurs; enfin dans un grand nombre de plantes une seule partie possède des propriétés, comme le tilleul, la rose, etc. ; mais le plus souvent une propriété est généralement répandue dans toutes les parties d'une plante, et seulement il en est une où elle est plus prononcée; c'est ordinairement celle-là que l'on trouve dans le commerce.

125. De toutes les circonstances qui font varier les propriétés des plantes, il n'en est pas de plus remarquables que les préparations qu'on leur fait subir, et les doses auxquelles on les emploie : ce sont ces deux objets qui me restent à examiner.

Récolte des plantes.

La première préparation des plantes consiste dans la manière de les récolter. C'est un point important

pour en obtenir tous les effets dont leurs propriétés les rendent capables. En indiquant précédemment à quel âge, dans quelle saison, dans quel sol, à quelle exposition les plantes avaient plus de propriétés, j'ai anticipé sur les règles de la récolte, et je n'ai plus besoin ici que d'y renvoyer. Cependant il est quelques soins dont je n'ai pas eu occasion de parler, et qui ne doivent point être négligés pour que la récolte soit bien faite.

Le meilleur moment pour recueillir les plantes, et toutes leurs parties, est un temps sec, et assez longtemps après la pluie pour qu'elles soient bien séchées. On indique le temps qui succède au lever du soleil; mais dans aucun cas il ne faut les cueillir avant que la rosée en soit tout-à-fait dissipée, car l'important est qu'elles soient bien exemptes d'humidité : elles sèchent plus promptement, et ne sont point susceptibles de se pourir pendant la dessiccation ; ou, si on les emploie fraîches, leurs propriétés en sont plus actives. Cette remarque s'applique à toutes les parties des plantes, mais principalement aux feuilles et aux plantes entières.

126. En général, il est préférable pour récolter les fleurs, de prendre le temps où elles vont s'ouvrir; il en est même, comme les roses de Provins, que l'on récolte en bouton : cependant cette règle est bien souvent négligée, et l'on trouve beaucoup de fleurs dans le commerce qui sont entièrement épanouies. Heureux si on n'y rencontrait pas de fautes plus graves contre les préceptes indiqués pour obtenir les meilleures plantes médicinales! Toutefois il ne faudrait pas que les fleurs fussent trop épanouies, car depuis le moment où elles le sont suffisamment, leurs propriétés diminuent; et si l'on récoltait des fleurs dont la floraison étant trop avancée, les pétales se séparassent, on devrait s'attendre à n'en obtenir, comme médicament, qu'une action bien faible, ou des propriétés beaucoup moins prononcées que lorsqu'on les cueille au moment où elles s'ouvrent. On doit cependant en excepter la petite centaurée, que l'on croit plus

plus active étant cueillie quand les fleurs commencent à se faner. On récolte presque toujours les fleurs entières, même lorsqu'on ne doit conserver que les pétales isolés, parce qu'il est ordinairement plus commode de les monder après la récolte.

Quand on doit récolter les sommités fleuries, comme on le fait pour beaucoup de corymbifères, j'ai remarqué qu'en général on y laisse une trop grande partie de la tige, et même des feuilles; cet usage peut être avantageux pour le transport dans le commerce; il n'en a pas moins l'inconvénient que la conservation s'en faisant toujours par les marchands, dans l'état où on leur apporte du lieu de la récolte, quand la plante ne participe pas aux propriétés des sommités fleuries, on livre à la consommation des médicamens bien moins actifs que ceux qui sont prescrits. Il faut donc récolter les sommités fleuries avec la portion de tige la plus courte possible. Si cette précaution est moins commode pour les marchés, que la réunion en bottes, il vaudrait mieux élever le prix au taux nécessaire pour compenser la difficulté, et le consommateur y gagnerait encore, parce qu'un bon médicament n'est jamais payé trop cher.

127. C'est au printemps qu'il faut récolter les bourgeons, tels que ceux de peuplier, de sapin, etc. On conçoit qu'aucune règle ne peut être prescrite à cet égard. D'ailleurs le nombre des espèces de bourgeons que l'on récolte est assez borné, et l'intérêt qu'ils offrent à la médecine n'est pas assez étendu pour qu'il soit utile de s'y arrêter.

128. La récolte des fruits et des graines n'est guère susceptible de plus de réflexions. On les recueille à l'automne, parce que c'est alors que la maturité en est parfaite, qualité indispensable à leur conservation. Si, par exception, on récolte quelques fruits avant l'entière maturité, ce sont des fruits acerbes que l'on veut employer frais comme astringens.

129. Quant aux feuilles, les considérations relatives à leur récolte se confondent avec ce qui s'applique aux plantes herbacées entières. Il faut les cueillir

avant l'épanouissement des fleurs, lorsque les boutons florifères se forment, ou quand les tiges qui doivent les porter se développent. Le temps doit donc en varier comme celui de la floraison de chacune. Toutefois, il faut le dire, c'est en général une règle très-mal suivie, et beaucoup de plantes sont cueillies en pleine floraison, et sont ainsi vendues dans les boutiques. C'est un abus, sans doute, principalement lorsqu'on ne compte, dans une plante, que sur l'effet des feuilles, ou même qu'on les sépare du reste de la plante. Il y a moins d'inconvéniens pour les espèces de petites dimensions que l'on emploie entières. Dans celles-ci, en supposant que les efforts de la végétation se soient portés sur l'inflorescence et y aient attiré des principes plus actifs, les effets n'en seront pas perdus, et compenseront dans les fleurs ce qui pourrait être de moins dans la tige et les feuilles. Beaucoup de labiées sont dans ce cas, et d'autres plantes dont les fleurs sont très-petites, comme la fumeterre, peuvent être employées sans inconvéniens pendant la floraison. Toutefois, dans aucun cas on ne doit récolter celles qui sont trop fleuries, parce qu'ordinairement elles sont très-allongées, que les tiges et les branches ont pris de l'accroissement aux dépens des feuilles, et que les unes et les autres ont perdu une grande partie de leur suc. On doit toujours préférer celles qui ne sont point fleuries, quand on peut en trouver, et ne cueillir les autres qu'à leur défaut. Au surplus, d'après ce que j'ai dit plus haut (118) relativement à l'âge où les plantes ont le plus de propriétés, on conçoit qu'il est aussi important de ne pas récolter les feuilles avant leur complet développement.

130. La même réflexion est applicable aux tiges ligneuses qui sont employées isolément, telles que celles de la douce-amère : il ne faut pas plus les choisir trop jeunes parce qu'alors, trop succulentes, elles manqueraient de principes actifs, qu'il ne faut les prendre trop vieilles et trop ligneuses, de crainte que leurs propriétés médicamenteuses n'en soient détruites. En général on les récolte avant la fin de la floraison.

131. Ce dernier inconvénient est moins à redouter lorsqu'on récolte les écorces. Il paraît qu'en général avec l'âge les propriétés médicamenteuses, loin de se perdre dans cette partie des arbres, s'y accumulent, s'y perfectionnent; c'est au moins ce dont on est sûr pour les écorces amères et astringentes : on ne doit pas craindre de les choisir trop vieilles, pourvu qu'elles n'aient éprouvé aucune altération, aucune carie, qu'elles soient bien saines, et surtout bien vivantes; car les écorces qui sont détachées de l'arbre, faute de participer encore à sa vie, n'ont cessé de vivre que parce qu'elles ne participaient plus à l'élaboration des sucs propres à la végétation de l'arbre, par conséquent elles doivent être dépourvues de propriétés, et il faut les rejeter. A l'égard des écorces qui doivent leurs propriétés à des principes âcres, caustiques et vésicans, telles que les écorces de sureau, de garou, etc., il ne faut pas les choisir trop vieilles; les sucs auxquels elles doivent leur activité seraient moins abondans, ils pourraient même être détruits. Au reste on conseille de récolter les écorces sur les arbres pendant l'hiver ou même à la fin de cette saison, et sur les arbrisseaux à l'automne.

132. C'est aussi au commencement de l'automne que se recueillent les racines annuelles; et même les bisannuelles; tandis que les racines vivaces doivent être récoltées au printemps. Cependant, parmi celles-ci, il y a une distinction à faire. Les racines mucilagineuses et les bulbes doivent surtout être arrachées à cette époque; mais, à l'égard des autres, il en est plusieurs qu'il est assez indifférent d'obtenir en hiver ou en automne; il paraît même que dans ces dernières saisons, les sucs des racines amères, toniques ou excitantes sont mieux élaborés et moins noyés sous l'abondance de la séve, qui, au printemps, prépare une végétation nouvelle. Il est quelques racines dont on n'emploie que l'écorce : comme la cynoglosse, la quintefeuille, etc. On ne doit les recueillir que quand elles sont très-vieilles parce qu'alors cette

écorce est beaucoup plus riche en principes médicamenteux, et que d'ailleurs elle se détache alors plus facilement. Il ne faut pas cependant qu'elles le soient trop, parce qu'elles pourraient avoir perdu toutes leurs propriétés, être devenues entièrement ligneuses. Au contraire les meilleures racines parmi les autres sont, en général, les plus succulentes, surtout quand elles sont bien flexibles, bien saines, entières et sans aucune moisissure.

133. Les propriétés des plantes diffèrent donc encore d'après le choix qu'on en fait et la manière de les récolter. Il est, comme on vient de voir, des précautions générales au moyen desquelles on peut se procurer les meilleures plantes médicamenteuses possibles; mais elles ne dispensent pas de connaître l'époque précise où chacune en particulier est plus propre à être conservée, ou à préparer des médicamens. Ce sont les exceptions aux règles que j'ai indiquées; il en sera question à chaque article des plantes qui sont dans ce cas; j'aurai ainsi complété l'article de la récolte des plantes : voyons comment on les conserve.

134. Il y a trois moyens de conservation : la culture, la dessiccation, les préparations pharmaceutiques.

Je me suis assez étendu sur la *culture* des plantes médicinales (24 et 25), pour faire connaître de quelle ressource elle peut être pour les conserver; en même temps j'ai assez fait sentir la différence des propriétés entre les plantes cultivées et celles qui croissent naturellement, pour faire comprendre lesquelles de celles-ci seraient conservées dans nos jardins avec avantage, ou au contraire y perdraient leurs propriétés. J'ajouterai seulement ici que l'on doit surtout conserver par la culture, 1°. celles qui ne peuvent être employées que fraîches, parce que la dessiccation leur ferait perdre leur action, comme la racine de raifort et les plantes crucifères, les racines d'arum, de bryone, d'iris, etc. Ces dernières peuvent aussi se conserver pendant long-temps dans le sable sec; 2°. celles qui sont préférables à l'état frais, telles que les chicoracées, borraginées, malvacées, etc.; 3°. enfin

celles qu'il faut cultiver pour suffire à la consommation, comme les camomilles, les menthes, etc. : pour celles-ci, la culture n'est qu'un moyen de se les procurer en abondance ; mais c'est par la dessiccation qu'on les conserve.

Dessiccation des plantes.

135. La dessiccation consiste à priver les plantes de leur humidité. Ce moyen de conservation, comme on le conçoit bien, doit avoir une grande influence sur leurs propriétés. Je viens de nommer plusieurs plantes très-actives que l'on ne peut employer qu'à l'état frais, parce que la dessiccation en fait des substances inertes; il en est quelques autres qu'elle rend plus actives, au contraire ; il n'en est point qu'elle ne modifie plus ou moins : c'est donc une préparation d'une importance plus grande qu'on ne le croit communément. Il faudrait, pour la bien faire, ne négliger aucune des précautions que je vais indiquer; mais on pourrait en omettre plusieurs sans approcher de la négligence que l'on y apporte chez les marchands. C'est au point qu'on prend en général beaucoup plus de soins pour la dessiccation des fourrages, qui doivent nourrir les bestiaux, que pour celle de plantes qui sont destinées à rendre la santé, à sauver la vie aux hommes! Il suffit, pour s'en convaincre, de jeter les yeux sur les plantes étendues aux boutiques des herboristes : elles sont attachées le plus souvent en paquets beaucoup trop gros pour sécher, assez gros pour se pourir. Si l'exposition est au midi, et qu'il ne pleuve pas, elles courent la chance de sécher à peu près ; mais si elles ne reçoivent pas le soleil, et que la pluie les arrose, la végétation s'y continue plutôt que leur dessiccation n'a lieu; leurs sucs s'épuisent, leur couleur et leur odeur se perdent, et bientôt elles se pourissent ; ou, si après avoir été mouillées et resséchées un grand nombre de fois, un temps favorable vient à leur permettre une dessiccation complète, elles restent sans propriétés. Et si telles sont les observations qu'on peut faire aux portes

des marchands, en entrant dans les magasins on remarque des abus encore plus grands. On trouve des fleurs séchant dans des paniers en grosses masses qui ne sont remuées que quand une forte chaleur intérieure y indique la fermentation; des racines jetées entières sur des planchers humides, et n'y séchant qu'après avoir fourni des pousses, et subi tous les degrés de la moisissure; on trouve enfin aussi peu de soin pour sécher et conserver les plantes, que si leur destination n'avait aucune importance. Cependant elles sont toujours vendues à un prix tellement élevé qu'elles produisent au moins quatre pour un de bénéfice aux vendeurs, souvent même jusqu'à dix et vingt, selon les espèces et les parties employées. Je ne ferais point un reproche de cet énorme bénéfice si plus de conscience dans la préparation des plantes le justifiait en partie; mais il me semble bien coupable de vendre à un prix aussi élevé des substances qui ne doivent point produire les effets qu'on en attend, et cela parce qu'on a négligé de leur conserver leurs propriétés. C'est vendre une espérance qui ne doit point se réaliser; et quand on pense que cette espérance n'est rien de moins que la santé et la vie, on sent bien que ce n'est plus de l'esprit mercantile, mais on ne connaît plus de noms pour caractériser de tels abus.

136. L'autorité publique ne pourrait-elle pas intervenir dans la question plus qu'elle ne fait, et surtout d'une manière plus utile? C'est ce que je pense : je vais chercher à le prouver.

Suivant les règlemens existans, un herboriste n'est reçu qu'après un examen dans lequel il doit montrer qu'il connaît les plantes médicinales indigènes; ensuite, pendant qu'il se livre au commerce de ces plantes, il est fait chez lui une visite de surveillance, chaque année : c'est au moins ce qui se pratique à Paris. L'examen se fait au collége de pharmacie par les professeurs. Beaucoup de plantes, tant fraîches que sèches, sont exposées sur une table, et une vingtaine environ sont présentées isolément au candidat, qui souvent est une femme, pour qu'il les re-

connaisse. S'il y réussit, ou si seulement il ne se trompe que sur quelques-unes; s'il a répondu à peu près juste sur deux ou trois questions très-simples, relatives à la dessiccation et à la conservation, il est déclaré capable d'exercer la profession d'herboriste, et un diplôme en parchemin lui est délivré en conséquence.

Mais d'abord cet examen, qui devrait durer une heure, est achevé le plus souvent en moins d'un quart d'heure; les questions sont trop peu nombreuses, et on n'est point assez difficile sur la valeur des réponses. On n'exige point que le candidat sache lire; d'où il suit que rien n'est moins soigné, ni même plus incertain, plus irrégulier, plus erroné que les étiquettes qu'il met à ses plantes : souvent même il cache son ignorance sous une apparence de savoir, en les conservant sèches sans étiquettes, sous prétexte qu'il les connaît trop bien pour en avoir besoin. Ce n'est pas tout encore : les plantes qui doivent servir à l'examen sont préparées long-temps d'avance par un employé du collége de pharmacie, qui malheureusement les connaît; or, il n'est pas impossible que le candidat ait devancé avec lui, dans la pièce de réception, l'heure à laquelle elle doit avoir lieu. Beaucoup de médecins, reçus depuis une quinzaine d'années, en se rappelant leur examen de matière médicale, ne trouveront peut-être pas cette supposition fort extraordinaire. Quoi qu'il en soit, il résulte de tout ceci la possibilité qu'un herboriste indique très-bien le nom de beaucoup de plantes qu'il ne connaissait pas la veille, et qu'il aura oublié le lendemain. Voyons si les visites annuelles ont plus de succès pour assurer chez les herboristes la bonne préparation et la conservation des plantes.

137. Tel est le but de ces visites. Elles sont faites par les mêmes professeurs du collége de pharmacie, accompagnés d'un commissaire de police : la même époque de l'année y est consacrée; en sorte que, quand elles ont lieu, elles ne surprennent jamais. D'ailleurs, les visiteurs sont en costume de profes-

seurs : c'est une singularité dans la ville ; ce qui fait que leur marche est remarquée, souvent accompagnée de beaucoup de monde, mais toujours annoncée de proche en proche dans toutes les boutiques ; de façon que personne ne peut être pris au dépourvu. Cela est surtout d'un grand avantage pour donner le temps de resserrer les médicamens exotiques, les sels, etc., dont presque tous les herboristes font le débit (*). Si la visite était renouvelée au bout de quelques jours, on trouverait dans ce genre des richesses où l'on n'a trouvé que des places vides. Quoi qu'il en soit, leur examen consiste à demander la présentation de trois ou quatre plantes, à peu près toujours les mêmes : ce sont la centaurée, les fleurs de bourrache, de mauve, de violette et de tilleul. Si l'état en est satisfaisant, que la dessiccation en soit bien faite, on délivre au marchand une quittance de 3 francs pour frais de visite, et il peut, pendant un an, se livrer à toutes sortes d'abus ; il ne sera plus dérangé, quelque mauvaises que soient ses préparations.

Cependant, ces fleurs sur lesquelles on l'a jugé, le plus souvent ce n'est pas lui qui les a séchées ; ils les a trouvées dans le commerce, où elles ne seraient pas vendues si elles n'étaient pas *belles*. Ce sont donc justement celles qu'il faudrait moins visiter, pour se faire une idée des soins de celui qui les vend. Si l'on remuait toutes les plantes beaucoup moins connues et moins usitées, c'est là que l'on trouverait à reprendre ; on en rencontrerait de conservées depuis dix ans, et tombant en poussière si elles sont dans un lieu sec, ou en pouriture si elles sont humides ; on en verrait

(*) Depuis que ceci est écrit une mesure nouvelle est adoptée à cet égard. On soumet les herboristes à la patente d'épicier, qui est d'un prix plus élevé, et à ce moyen ceux qui le veulent peuvent vendre des médicamens exotiques et composés aussi légalement que les pharmaciens, pour qui seuls on exige des études et des frais de réception. En cherchant le motif d'une semblable inconséquence, on ne trouve qu'un produit de contributions un peu plus élevé ; mais si l'on en cherche les conséquences fâcheuses, malheureusement on en trouve beaucoup trop.

d'autres moins anciennes resserrées avant la dessiccation parfaite, et, à cause de cela, couvertes de moisissures; plusieurs mêlées de matières étrangères, ou marquées de noms qui ne sont pas les leurs : enfin, si la visite était sévère, il est telles boutiques où l'on pourrait, sans injustice, faire jeter les trois quarts de la provision. Au lieu de ces recherches, dont les résultats seraient très-avantageux, l'investigation s'exerce sur les plantes exotiques que l'on fait jeter impitoyablement, quelque bonnes qu'elles soient. Ce n'est pas que je blâme cette rigueur, puisqu'elle est légale; mais je ne voudrais pas que ceux qui l'exercent se rendissent plus rigoureux à punir la vente illicite de bons médicamens, parce qu'ils sont exotiques, que le débit coupable de plantes indigènes détériorées et sans propriétés. Ils doivent craindre surtout que les marchands ne les accusent de partialité; peut-être qu'ils seraient facilement écoutés du public, en insinuant méchamment que les juges étant des apothicaires, ils ne punissent que la concurrence.

138. S'il n'y a pas plus de moyens à Paris contre la mauvaise préparation des plantes, que sera-ce donc dans les campagnes? Je pourrais à cet égard fournir un long chapitre des abus qu'on y remarque et des causes qui les produisent; mais ce que j'en ai dit suffira pour en faire sentir les conséquences; je vais indiquer les moyens de les éviter. Ce sera assez pour les marchands qui sont dirigés par leur conscience et l'amour de l'humanité; quant aux autres, le tableau de leurs fautes et des maux qui en résultent serait sans utilité pour eux.

139. Le premier moyen de bien dessécher les plantes consiste à se servir de l'étuve. C'est comme l'on sait une pièce susceptible d'être échauffée plus ou moins, et dans laquelle on peut exposer des substances pour y perdre promptement leur humidité. On se sert également du dessus d'un four, ou même de l'intérieur quand le pain en est enlevé; mais ces moyens qui peuvent être commodes quand on les trouve à sa disposition au moment où l'on en a besoin, ne

sauraient valoir une étuve, qui doit toujours être prête à servir, c'est-à-dire, facile à échauffer promptement. Tous les pharmaciens ont une étuve, parce qu'elle leur sert à tout moment pour leurs préparations; mais elle est en général beaucoup trop petite pour la dessiccation des plantes. Les herboristes n'en ont point, et ils ne dessèchent qu'à l'air libre, c'est une des principales causes de la mauvaise qualité des plantes sèches que l'on trouve chez eux. Ils auraient cependant un grand avantage à s'en servir, puisque leurs plantes, et surtout leurs fleurs, leurs racines, seraient plus belles, et se conserveraient mieux; enfin ils y gagneraient beaucoup de temps qu'ils sont obligés de perdre à attendre la dessiccation de l'air libre. Au surplus il ne faut pas croire que ce serait un objet d'une grande dépense, quoique je recommande de choisir une grande pièce pour former l'étuve. Il faut observer que si cette pièce est placée au midi, et bien close par des vitrages d'une grande étendue, il suffira pendant l'été d'un très-petit feu, et la nuit seulement, pour y élever la température de 20 ou 30 degrés au-dessus de celle de l'atmosphère. Pendant l'hiver il est facile d'y conduire et d'y faire circuler les tuyaux des poëles qui servent à échauffer les pièces habitées, en sorte que l'étuve est de cette manière toujours chaude sans aucun surcroît de dépense. Le conseil que je donne ici aux herboristes, d'avoir une étuve, leur serait profitable; mais je suis fâché que le gouvernement ne l'exige pas d'eux. Il en résulterait une grande amélioration dans la qualité des plantes qu'ils préparent et vendent aux malades. Je crois que les lois les plus philanthropiques sont celles qui forcent quelques individus à faire pour leur profit des choses utiles à la société toute entière.

140. Quoi qu'il en soit, un autre moyen d'obtenir une bonne dessiccation des plantes, consiste à ne les point faire sécher sans les avoir préalablement débarrassées de leur humidité extérieure, surtout si l'on n'a pas suivi le précepte que j'ai indiqué (125) de ne les récolter que bien sèches. En les mettant sécher pendant

qu'elles sont encore mouillées leur dessiccation est beaucoup trop longue, et l'on court risque de les voir se pourir, ou continuer de végéter; il faut donc les exposer à l'air ou les éponger dans des linges, etc.

141. Enfin une précaution qui s'applique à toutes les plantes et à toutes leurs parties, consiste à les nettoyer, à les débarrasser des substances étrangères, des portions détériorées, pouries, etc., qui peuvent s'y trouver; mais comme tous préceptes généraux seraient difficiles à indiquer sous ces différens rapports, il me suffit de l'énoncer seulement ici pour ensuite faire mention à chaque partie de plante des soins particuliers qu'elle exige.

142. On conçoit en effet qu'il ne peut y avoir qu'un petit nombre de plantes que l'on doive faire sécher entières : ce sont seulement celles de petite dimension, quelques plantes annuelles; encore il est rare que l'on y conserve la racine. Cependant elles sont presque toujours récoltées avec cette partie, parce qu'il est ordinairement plus facile d'arracher de terre une plante basse que de la couper au-dessus du sol; mais on a soin de la retrancher avant de commencer la dessiccation. Bien entendu qu'il faut excepter les racines dont les propriétés sont plus prononcées que celles du reste de la plante.

Au surplus, qu'elles soient retranchées ou conservées, la manière de faire la dessiccation ne diffère pas. C'est surtout pour la plante que l'on doit ainsi sécher entière qu'il est essentiel d'enlever avec soin les parties pouries, mortes, ou seulement fanées; les feuilles jaunes, la terre, la poussière, les insectes, et tout ce qui peut y être joint d'étranger: il ne reste plus ensuite qu'à faire sécher.

143. La meilleure méthode est, sans contredit, celle qui débarrasse le plus promptement de l'eau de végétation sans altérer les propriétés. Je dis sans altérer les propriétés, parce que si, par exemple, on se servait d'une chaleur assez forte pour produire le ratissage de la plante, on serait sorti de la mesure

de promptitude dans la dessiccation qui conserve les propriétés. Mais en évitant cet excès, on remarquera toujours que les plantes séchées promptement conservent beaucoup mieux leur couleur, leur odeur, leurs formes, et toute l'action médicamenteuse dont elles étaient douées. On conseille, dans les livres, de les étaler en couches très-minces sur des claies d'osier, ou des châssis garnis de toile, et de les remuer souvent. Cette manière est en effet très-bonne, en ce qu'elle est prompte, surtout si l'on expose à la chaleur de l'étuve, d'un four, ou même du soleil, et en ce qu'elle fait sécher plus également, par la facilité de remuer, et par-là, d'exposer à l'air successivement toutes les parties de la plante. Il n'est pas douteux que cette manière ne soit préférable, lorsqu'on n'a point une grande quantité de plantes à faire sécher; mais lorsqu'on en a beaucoup, il faudrait une trop grande surface pour les étaler, à moins que dans l'étuve on ne disposât des soutiens pour poser les châssis les uns au-dessus des autres, depuis le haut du plancher jusqu'en bas, avec la facilité de les retirer isolément, ainsi que le font les fabricans de vermicel, pour la dessiccation de leurs pâtes. Mais comme cette disposition ne se trouve nulle part chez les pharmaciens, et que les herboristes manquent d'étuve, on verra toujours attacher les plantes en guirlandes de paquets suspendus avec de la ficelle.

144. Telle est la méthode la plus commune, peut-être aussi la plus commode, et qui n'a d'inconvéniens que parce qu'elle est pratiquée avec négligence. En effet, si l'on attache de grosses poignées d'herbes, que l'on serre fortement, qu'on ne laisse pas d'intervalle entre chacune, et que les guirlandes soient près l'une de l'autre, c'est alors que la plante se pourit ou continue de végéter jusqu'à ce que la pouriture arrive. C'est avec une disposition semblable que souvent, chez les herboristes, j'ai vu de la mauve et de la guimauve attachées au plancher, continuer à végéter, bien qu'elles fussent renversées et sans racines; chaque matin ils récoltaient une grande quan-

tité de fleurs, qu'ils trouvaient remplacées le lendemain par de nouvelles ; enfin, après quinze jours de récolte de fleurs sans propriétés, les plantes exténuées, jaunies, moisies, ou même pouries en partie, finissaient par sécher, et étaient ainsi vendues au public.

Il me paraît donc important qu'une plante cesse de végéter du moment que sa dessiccation est commencée. C'est un précepte en cuisine que, pour qu'une viande rôtie soit bonne, sa surface, saisie d'abord par le feu, forme une croûte qui empêche tous les principes d'en sortir pendant la cuisson. Ici, le même moyen doit produire un effet opposé. C'est aussi dans le premier moment qu'il faut faire agir une prompte dessiccation afin que la végétation en soit arrêtée ; et comme cela n'a lieu que par une évaporation plus rapide de l'eau de végétation, il en doit résulter la fixation des principes actifs de la plante à l'état où ils s'y trouvent naturellement. Au contraire, si la dessiccation a lieu lentement, l'altération des principes actifs ne peut manquer d'y être produite par un mouvement de végétation aussi faible que celui qui se développe alors. Voilà pourquoi l'étuve me paraît préférable à tout autre moyen pour la dessiccation. On peut y étendre aussi bien les plantes en guirlandes, qu'étalées sur des claies; elles y sécheront bien plus exactement, plus promptement, et sans les espacer autant qu'à l'air libre et même au soleil. Cette dernière exposition a surtout l'inconvénient de ne pas permettre d'étendre beaucoup de plantes, à moins qu'on ait à sa disposition une énorme surface, il faut aussi que l'exposition au soleil laisse à l'abri de la pluie, sans quoi elle n'aurait pas de résultats avantageux. Enfin l'étuve a encore l'avantage de mieux conserver les couleurs des plantes, tandis que le soleil les fait perdre en partie. C'est pour cela que l'on recommande de couvrir de papier les plantes fleuries dont on veut conserver la couleur vive, soit avec des feuilles étendues dessus, quand on les expose sur des claies, soit avec des enveloppes minces à chaque paquet que l'on met en guir-

lande. On conserve de cette manière la belle couleur jaune de la fleur de caille-lait, de mélilot, la couleur purpurine de la centaurée, et beaucoup d'autres.

145. Il ne s'agit donc, pour employer avec avantage la méthode des guirlandes, que de la bien régler. Ainsi, il faut arranger la plante que l'on veut sécher, par paquets disposés de façon que ses extrémités soient a peu près à une hauteur égale; quand ce sont des plantes fleuries, comme celles que je viens de citer, les corymbifères, etc.; c'est surtout alors que cette disposition doit être observée. Pour cela on casse les parties trop longues, on laisse descendre davantage les plus courtes, et quand le paquet est suffisamment gros, on égalise son extrémité opposée au sommet de la plante, en coupant avec de grands ciseaux les racines, si elles étaient conservées, ou les tiges les plus grosses qui, par l'arrangement du sommet, se trouvent inégales; quelquefois ces tiges sont ligneuses, et il est besoin de les couper sur un billot avec une serpe, comme la sauge, le romarin, etc. Il ne faut pas croire qu'en égalisant ainsi les paquets, on ne fasse que les parer pour la vente : on donne une forme plus régulière aux guirlandes, et par-là plus de facilité pour les étendre; l'air circule mieux entre elles et entre les paquets; ou la chaleur y pénètre mieux, si l'on étend dans l'étuve. On obtient surtout ces derniers effets en attachant chaque paquet à une distance des autres au moins égale à son épaisseur. Quant à la grosseur des paquets dans le commerce, elle est à peu près égale pour toutes les plantes, tandis qu'elle devrait toujours être proportionnée à la quantité d'eau de végétation qu'elles contiennent, en sorte que, toutes choses égales, plus une plante est grosse ou intense, plus elle devra être séchée en petits paquets. C'est ainsi que de grosses poignées de thym ou de serpolet, sécheront plus aisément que des paquets moitié moins gros d'absinthe ou de mauve.

Enfin, une dernière précaution pour que la dessiccation se fasse bien, consiste à ne pas beaucoup serrer les paquets, afin que le dedans, trop comprimé, ne

soit pas entièrement privé d'air, et ne fermente pas avant la dessiccation, ce qui amènerait la pouriture. Je sais bien qu'en serrant peu, on risque de voir glisser les plantes quand la dessiccation ayant commencé, le paquet a déjà diminué de volume ; mais il est facile de prévenir cet inconvénient en resserrant à mesure ; et pour cela, il suffit de tirer légèrement le milieu de la guirlande ; comme chaque paquet ne doit être attaché qu'au moyen d'un seul nœud, tous ces nœuds se serrent alors autant que l'on veut : si l'allongement qui en résulte fait trop pendre le centre de la guirlande, c'est un si petit inconvénient qu'il n'est pas besoin d'en indiquer le remède.

146. Même dans le cas où les paquets ont été trop serrés d'abord, les nœuds sont toujours assez relachés à la fin de la dessiccation pour qu'il soit utile de les resserrer fortement, afin de pouvoir, avant de renfermer la plante, couper la ficelle qui formait la guirlande, de manière que chaque paquet isolé soit attaché solidement par le nœud qui le forme. Ce n'est pas seulement pour la commodité de la vente que les paquets ont besoin d'être séparés ainsi, et bien attachés, cela est utile en ce que, quand la plante est resserrée en magasin, et a été conservée pendant long-temps, si l'on veut en séparer une partie pour la vente ou l'usage, on est obligé de l'arracher du reste, ce qui ne se fait pas sans brisement, et sans perte; cet inconvénient n'a pas lieu quand on peut diviser la masse par paquets circonscrits, qui ont de plus l'avantage de contenir chacun la plante entière, d'une manière plus exacte.

147. Lorsqu'on sèche les feuilles isolées des tiges, ou des racines, on peut les réunir en paquets comme les plantes entières, en les attachant par les pétioles ; le plus souvent on les étale sur des châssis ou des claies : on sèche de cette dernière façon les plantes qui sont trop petites pour être réunies en paquets, ainsi que les sommités fleuries. Cependant celles-ci sont souvent séchées en paquets formés d'une portion plus ou moins longue de tige, qui ordinairement

comprend les premières feuilles; c'est par cette partie que l'on attache la plante. Il faut toujours prendre plus de précautions pour sécher les sommités fleuries que pour les plantes entières, afin de mieux conserver les couleurs des fleurs ; c'est pourquoi si on ne les sèche pas en guirlandes il faut les soumettre à tous les soins que nous allons indiquer pour les fleurs. Toutefois j'ajouterai que lorsqu'on suspend les sommités fleuries en paquets, il faudra toujours les placer au soleil, si ce n'est à l'étuve, et ne pas manquer de les attacher dans des cornets de papier; c'est une précaution que l'on néglige beaucoup trop dans le commerce.

148. Les fleurs isolées ont encore plus besoin d'être séchées promptement pour conserver leurs qualités et leurs propriétés, et surtout d'être placées à l'abri du soleil, et même de la lumière, pour que leurs couleurs ne se perdent pas. On ne devrait jamais sécher les fleurs ailleurs qu'à l'étuve échauffée à vingt ou trente degrés, selon que les pétales sont plus ou moins succulens, ou que l'on conserve les fleurs plus entières, comme il faut le faire pour celles des labiées et quelques autres, qui contiennent dans leur calice plus d'odeur et de propriétés, ou dont le calice ne paraît pas avoir de propriétés différentes des pétales, comme la violette, la bourrache, etc. ; ou enfin qui sont trop petites pour les monder de cette partie. Au contraire, les roses de Provins se séparent du calice ; aux œillets, on enlève jusqu'aux onglets des pétales pour les sécher. Toutes ces circonstances font varier le mode et le temps de la dessiccation des fleurs, le degré de chaleur à employer. Les petites fleurs peu succulentes, dont la couleur n'est pas vive, et que l'on met peu d'importance à conserver, peuvent être séchées avec moins de précaution ; il suffit de les étaler sur des clayons ou dans des corbeilles larges; on peut même les laisser à découvert au soleil : il faut seulement les remuer souvent pour qu'elles sèchent également. Cette dernière précaution ne doit être négligée pour aucune fleur, mais il en est pour les

quelles elle est bien plus importante : les pétales de coquelicot sont dans ce cas; si on ne les remue pas très-souvent, ils se collent plusieurs ensemble, et forment des masses qui conservent beaucoup d'humidité, quand tous ceux qui sont restés séparés ont acquis une dessiccation complète. Si l'on resserre cette fleur sans jeter ces paquets, ils se pourissent et communiquent une mauvaise odeur au reste; c'est pour cela qu'il est essentiel de sécher les pétales de coquelicot promptement et également. Les fleurs qui ont beaucoup d'épaisseur, comme celles de bouillon blanc, de guimauve, de tussilage, et autres semblables, doivent toujours être séchées à l'étuve échauffée un peu fortement, pour que l'intérieur de chaque fleur soit atteint, et ne conserve pas une humidité dangereuse. Les fleurs blanches doivent être séchées comme celles qui ont des couleurs vives à conserver; il faut les garantir de la lumière, sans quoi elles deviennent jaunes; la camomille en offre un exemple. Enfin quelques fleurs exigent des soins particuliers que j'indiquerai à chaque article; je ferai seulement mention ici du conseil donné pour les fleurs de violette, de jeter dessus de l'eau bouillante avant de les faire sécher, afin d'aviver leur couleur. Quelque agrément qui puisse en résulter sous ce rapport, il est aisé de sentir que cette première infusion ne peut manquer de priver ces fleurs d'une partie de leurs propriétés, et loin de louer cette pratique, il faut plutôt conseiller de se défier, dans le commerce, des fleurs de violette d'une couleur trop vive : il est à craindre que l'on ait employé ce moyen pour la leur donner, et qu'elles soient sans action médicamenteuse.

149. Les fruits et graines qui servent en médecine, sont, en général, les parties des plantes que l'on sèche avec le plus de soin, parce qu'elles n'ont de prix dans le commerce que quand elles sont en bon état, et par conséquent douées de toutes leurs qualités. Toutefois, je ne dois pas omettre d'indiquer quelques règles pour leur dessiccation; seulement je le ferai le plus succinctement possible. Par exemple, je ne dirai rien

des fruits, tels que les raisins, les pruneaux, les figues, qui sont séchés en grand pour l'usage des tables, parce qu'ils servent plus comme alimens que comme médicamens. Les jujubes sont aussi séchés dans le Midi, ainsi que les figues. Il n'en est pas de même des fruits de l'épine-vinette, des cynorrhodons et d'autres fruits pulpeux qui sont séchés chez les herboristes et les pharmaciens de tous les pays. Pour les bien sécher, il faut les placer sur des châssis, en couches minces, les exposer dans l'étuve à une douce chaleur que l'on augmente successivement à mesure que la dessiccation a lieu, en ayant soin de les remuer souvent; enfin il ne faut leur faire perdre qu'une portion de leur humidité, et les retirer de l'étuve avant qu'ils soient cassans; ils doivent rester mous, mais à un degré qui leur permette de se conserver sans moisir. Dans les pays chauds de la France, et même ailleurs, quand pendant la maturité de ces fruits il arrive de fortes chaleurs, on peut les sécher au soleil; tandis que leur dessiccation à l'ombre, et hors de l'étuve, a toujours de mauvais résultats.

La dessiccation des graines légumineuses est aussi, en général, très-peu du ressort de la médecine, puisque quand elles y servent, c'est dans le commerce des légumes que les marchands les vont acheter; elles exigent d'ailleurs très-peu de soins, puisque le plus ordinairement elles sèchent en grande partie dans les gousses, et qu'il suffit ensuite de les étendre dans des greniers secs et aérés. On peut faire les mêmes réflexions à l'égard des céréales, et même des graines mucilagineuses, comme celles de lin, de psyllium, etc. Les semences du coin se conservent avec un peu plus de soin, et pour cela on leur fait perdre leur humidité à l'étuve. Il n'en est pas de même des ombellifères dont les graines contiennent beaucoup d'huile essentielle, et ont par conséquent une odeur forte; la chaleur trop élevée de l'étuve, et même le soleil seulement, ferait perdre leur principe volatil : il faut en faire la dessiccation à l'ombre et lentement Enfin, les semences huileuses, dites émulsives, doivent sécher

de même pour que l'huile fixe qu'elles contiennent ne rancisse pas. Elle rancit aussi beaucoup moins si on les conserve dans leur coque. On les étend sur des châssis par couches peu épaisses, ou même, si on en a beaucoup, sur un plancher sec dans un grenier bien aéré ; en les remuant de temps en temps, elles sèchent très-bien. En général, toutes les graines inodores et non huileuses, peuvent être séchées au soleil ou à l'étuve.

150. Il en est de même de presque toutes les racines; mais elles exigent en général plus de chaleur et craignent moins une chaleur forte; souvent même elles ne sèchent bien qu'à son moyen. C'est au moins ce qui arrive quand on les sèche entières, si elles ne sont pas très-petites et fibreuses. Pour les grosses il faut, quand elles sont longues, les fendre en lanières, ou si elles sont très-épaisses, telles que celles de bryone, de nénuphar et de pivoine, les couper en tranches plus ou moins minces. On enfile celles-ci avec une ficelle au moyen d'une aiguille ; on attache les autres par des nœuds comme nous l'avons dit pour les plantes entières, seulement on ne met qu'un seul morceau de racine dans chaque nœud, ou on en réunit plusieurs, selon que l'on veut sécher plus vite, que la racine est plus succulente, ou que la chaleur employée est plus forte. Le mieux est de les suspendre en guirlandes ou chapelets dans l'étuve chauffée à environ trente degrés, ou dans un four refroidi à cette température. On peut les étendre comme des graines ou des fleurs, en ayant soin de les remuer de même. Quant aux racines fibreuses, à celles qui sont trop menues pour avoir besoin d'être fendues, on les peut suspendre comme je viens de le dire pour celles que l'on fend en lanières, en les attachant par une portion de la tige conservée pour cet usage; la quintefeuille, la tormentille, sont dans ce cas; mais quelles que soient la forme, les dimensions de ces racines, et la manière dont on veut les sécher, il faut toujours préalablement les nettoyer de la terre et de toutes les matières qui peuvent les salir. Pour cela on les lave dans l'eau, ou on les brosse seulement; quelquefois il faut faire l'un

et l'autre; quand elles sont couvertes d'une écorce épaissie pendant plus de deux ans, exfoliée en partie, ou vermoulue, il est souvent mieux encore de les ratisser avec un couteau. Si elles sont pivotantes ou tubéreuses, on doit arracher les petites fibres qui ne serviraient à rien après la dessiccation. Il faut cependant éviter d'enlever l'épiderme des racines des ombellifères, tels que l'angélique, le fenouil, parce que cet épiderme contient principalement l'odeur. Enfin les bulbes demandent quelques soins particuliers, leur dessiccation étant assez difficile. Je ne parle pas des bulbes d'orchis qui se sèchent au four après avoir bouilli dans l'eau : c'est la préparation du salep; elle serait déplacée ici. Mais pour les bulbes plus gros on ne peut les sécher qu'en séparant les squammes qui les composent pour les enfiler en chapelet, que l'on place autour d'un tuyau de poêle allumé, ou dans l'étuve. La manière de sécher l'ognon de scille peut servir d'exemple pour les autres; je l'ai indiquée à son article.

151. La dessiccation des écorces est au contraire très-facile. D'un tissu naturellement assez sec et serré elles ont peu d'humidité à perdre; il suffit, après les avoir débarrassées des mousses, des lichens ou autres corps étrangers qui les recouvrent, de les étendre à l'air pour en obtenir la dessiccation. Elles sécheraient à l'ombre; mais il est préférable de les placer au soleil ou dans l'étuve, comme toutes les autres parties de plantes dont j'ai parlé jusqu'ici.

Il en faut dire autant des tiges ligneuses que l'on sèche isolément, comme celles de douce-amère, les sarmens de vigne, etc. et de quelques bois tels que celui de genévrier etc.

152. Telles sont les précautions que je voulais indiquer pour faire obtenir une bonne dessiccation. Il ne faut pas oublier que ce ne sont que des préceptes généraux, susceptibles d'un grand nombre de modifications. Pour que la dessiccation soit parfaite, il y a un certain degré auquel elle doit être poussée, et qui ne doit pas ensuite être dépassé de beaucoup. Une plante est bien

séche quand elle ne contient plus d'humidité, ou assez peu pour qu'elle ne se déteriore plus en la conservant. Il n'est donc pas nécessaire qu'elle en soit tout-à-fait privée, et il y a même à cet égard beaucoup de degrés, sans sortir de la mesure, selon les plantes, les parties séchées, la quantité de suc qu'elles contenaient, etc. Par exemple, plus les racines sont conservées en grosses portions, ou sont succulentes, et moins on doit leur laisser d'humidité; des feuilles minces, des pétales isolés, ont besoin d'être bien moins séchés que des feuilles et des tiges herbacées remplies de beaucoup d'eau de végétation, ou que des fleurs composées entières. On ne peut pas non plus prescrire de règles sur le temps à employer pour chaque plante, puisqu'il doit varier comme la chaleur et plusieurs autres circonstances : ce qu'il serait plus utile de connaître ce sont les signes indicatifs d'une dessiccation suffisante et du degré auquel il faudrait l'arrêter. Or ces signes sont connus de tous les marchands qui ont de l'expérience, parce que cette connaissance leur est nécessaire. En effet, s'ils reserraient les plantes trop tôt elles se moisiraient; s'ils attendaient qu'elles fussent trop sèches elles seraient cassantes, elles se briseraient sous leurs doigts en les vendant, et d'ailleurs elles seraient jaunies, elles auraient perdu leurs couleurs naturelles. D'après cela on pourrait croire que jamais, dans le commerce, on ne doit trouver que des plantes séchées au point juste où elles ont plus de propriétés, puisque les marchands ont intérêt à le faire; mais il en est tout autrement parce qu'ils y portent une négligence vraiment coupable. On peut cependant regarder une racine, une tige, des feuilles comme suffisamment sèches quand elles se brisent sans montrer d'humidité dans la cassure; mais on peut croire qu'elles sont sèches outre mesure si elles se cassent trop facilement, et sans avoir plié un peu auparavant, ou si elles sont jaunies, et ont perdu beaucoup de leur couleur et de leur odeur naturelles. Ce sont là les signes d'une bonne dessiccation, que l'on peut appliquer à toutes les autres parties des plantes. Les personnes qui achètent les

plantes pour leur consommation, peuvent y avoir recours afin de ne pas se servir de celles qui ont été mal séchées; les marchands seront toujours certains de conserver les plantes en bon état s'ils n'en resserrent aucune qui n'ait acquis le degré de dessiccation que je viens d'indiquer.

Conservation des plantes.

153. Mais quelque bien séchées qu'elles fussent, il faudrait encore les conserver avec soin, sans quoi elles pourraient devenir aussi mauvaises que si leur dessiccation avait été mal conduite. Ainsi, aucune plante, et quelque partie que ce soit, ne peuvent être gardées dans un lieu humide sans y attirer l'humidité, puis y moisir comme si on les avait resserrées avant qu'elles fussent entièrement sèches. Pourvu que le lieu soit sec, il peut être froid sans inconvénient ; cependant, un endroit un peu échauffé est toujours préférable, et il faudrait un grand excès de chaleur pour qu'il en résultât quelqu'altération dans les propriétés des plantes.

Après l'humidité, la lumière est ce dont il faut le plus les préserver, si on veut conserver leur couleur : par conséquent, plus les couleurs sont vives ou importantes à conserver, comme aux fleurs, par exemple, mieux il faut les garantir de la lumière.

Par la même raison, quand on ne veut pas qu'elles perdent leur odeur, on doit les préserver du contact de l'air, à proportion que les principes de cette odeur sont plus volatils.

Il faut les mettre à l'abri des insectes, des souris et des rats, et même des chats pour quelques-unes que ces animaux détruiraient.

Enfin, il ne faut pas qu'elles restent exposées à la poussière.

154. Le mieux est de les enfermer dans des boîtes de bois hermétiquement fermées, ou dans des bocaux de verre : ceux-ci doivent toujours être placés dans des armoires obscures. Il est vrai que ces moyens ne peuvent pas toujours être employés, parce que, dans

les boutiques de grand débit, il se trouve une trop grande quantité de chaque espèce, et que l'on est forcé de rassembler les plantes en paquets, et les fleurs, les graines et même les racines dans des sacs de papier ou de toile. Mais puisque cette manière de conserver les plantes ne peut être proscrite, bien qu'elle ne soit pas bonne, il faut la rendre le moins défavorable que l'on peut à la conservation de leurs propriétés. Par exemple, il faut mettre les fleurs dans des tonneaux dont un fond serait mobile, ou dans des sacs de papier fort épais, de peau ou de parchemin : on doit resserrer de même les racines et les semences. Toutes les plantes sans exception seront enveloppées entièrement de papier : quelque grande quantité que l'on en conserve d'une même espèce, il ne faut pas la lier en paquets avec une simple corde, comme on le fait dans la plupart des magasins. De cette manière, elles sont exposées à l'air, à la poussière et aux attaques de tous les animaux. L'inconvénient est encore plus grand, si ce sont des plantes odorantes. On trouve souvent, chez les marchands, des plantes inodores qui ont pris l'odeur de celles qui les touchaient : un simple papier pour enveloppe aurait préservé les unes de prendre des qualités étrangères, et les autres de perdre les leurs. C'est pour cela qu'il faut recouvrir les plantes à odeur volatile d'un papier fort épais ou même de plusieurs, et les attacher solidement avec de la ficelle. Au surplus, tous ces paquets, de quelque manière qu'ils soient disposés, ne doivent jamais être accrochés ou jetés le long d'une muraille, surtout si elle est humide; il faut toujours les en tenir écartés plus ou moins : il en serait de même quand on conserverait dans des boîtes ou des bocaux. Dans la plupart des boutiques, les plantes, fleurs, etc., livrées à la vente courante, sont conservées dans des tiroirs; cette manière, assez bonne quand le débit s'en fait promptement puisqu'elles y sont préservées de l'humidité et de la lumière, n'est pas suffisante si on les garde long-temps, parce que, ainsi placées, elles ne sont à l'abri, ni des

insectes, ni de la poussière, ni surtout de l'air si elles ont de l'odeur.

155. Au reste, quelque soin que l'on mette à conserver les plantes, elles perdent leurs qualités et leurs propriétés en les gardant trop long-temps. Tous les livres établissent en règle que les plantes indigènes ne doivent être conservées qu'une année, et qu'il faut les renouveler à chaque saison. Il y aurait peut-être de la rigueur à exiger des marchands le renouvellement de toutes les plantes sans exception : il en résulterait quelquefois pour eux des pertes considérables, quand une espèce ne serait pas vendue pendant l'année ; pour les éviter, d'autres fois ils ne feraient sécher que des quantités plus petites, et il suffirait d'une épidémie qui augmentât la consommation d'une plante pour qu'elle manquât bientôt dans le commerce. D'ailleurs, il est plusieurs espèces qui, quand elles ont été bien séchées et conservées avec soin, ont encore toutes leurs propriétés la seconde année ; enfin, j'ajouterai même que souvent elles conservent assez de qualités physiques pour qu'il soit impossible de prouver aux marchands qu'elles ne sont pas de l'année, quand ils les vendent pour telles. Heureux si tous ceux qui font le commerce des plantes les séchaient et les conservaient assez bien pour tromper ainsi ! Toutefois, malgré d'aussi puissans motifs, il y aurait peut-être encore beaucoup d'avantage à forcer les marchands au renouvellement annuel : c'est une conséquence à laquelle on est conduit, lorsque l'on a vu comme moi des herboristes établis depuis dix ans s'excuser d'avoir fourni une plante dans un état de détérioration qui la rendait méconnaissable à l'œil le plus exercé, en disant que ce n'étaient pas eux qui l'avaient séchée, mais qu'ils la tenaient de leurs prédécesseurs. Au reste, il n'est pas douteux qu'en renouvelant les plantes chaque année, les propriétés en seront toujours plus énergiques, et que les médecins, et surtout les malades y trouveront mieux leur compte.

156. C'est donc ainsi que la culture, la récolte et la dessiccation des plantes, en même temps qu'elles

son

sont des moyens de conservation, peuvent aussi servir à modifier leurs propriétés. Il me reste à parler des préparations pharmaceutiques sous les mêmes rapports.

Des préparations pharmaceutiques des plantes.

Toutefois, je dois faire remarquer, avant d'entrer dans aucun détail à cet égard, que ces préparations modifient bien plus les propriétés des plantes, et les font bien plus varier que les moyens de conservation dont je viens de parler : aussi ces préparations pharmaceutiques sont bien moins propres à conserver les plantes, au moins dans leur état d'intégrité, que leurs propriétés, ou, ce qui revient au même, les principes dans lesquels résident ces propriétés. En effet, à l'exception de la poudre qui contient la plante, ou une portion toute entière de plante, les autres préparations n'en conservent qu'une partie : ainsi, les sucs exprimés, la pulpe, la fécule, l'huile, qui s'obtiennent par la pression et le brisement, et sont sous ce rapport les préparations les plus simples, ne conservent déjà que le principe le plus actif, et par conséquent une seule partie du végétal; à plus forte raison les préparations qui sont faites par solutions dans l'eau ou dans un autre liquide, telles que les extraits, les décoctions, etc. D'après cela, on conçoit l'utilité des préparations de la pharmacie ; car une plante médicamenteuse n'est telle que par son principe actif : or, il est plus important à la médecine de conserver celui-ci que de la garder elle-même. Voilà pourquoi on ne place certains arbres parmi les médicamens qu'à cause de leur écorce, et celle-ci que pour le tannin et l'acide gallique qu'elle contient : de même nous ne traiterons de l'amandier et de plusieurs plantes ombellifères qu'à cause de leurs semences, lesquelles n'ont d'intérêt en médecine, celles du premier que pour leur huile fixe, et les autres pour leur huile volatile.

Il suit de là que la conservation, dans les pharmacies, du tannin, de l'huile d'amandes douces, et de l'huile essentielle, peut remplir le but du médecin à l'égard de trois espèces de végétaux bien différens; et si, malgré

cela, on garde des écorces et des amandes, c'est que le tannin dans les premières, et les huiles dans les secondes, se conservent mieux que quand on les a isolés.

Au contraire, il est quelques préparations de pharmacie qui sont absolument nécessaires à la conservation des principes médicamenteux de certains végétaux, comme le rob de sureau, le sirop de nerprun, etc., lesquels sont préparés avec des baies qui ne peuvent pas se conserver elles-mêmes.

157. Une autre conséquence qu'on peut tirer de tout ceci, c'est que la division des préparations pharmaceutiques en officinales et en magistrales, semble avoir pour but d'indiquer une différence que j'aurais établie si cette division n'existait pas, savoir, que les premières sont propres à conserver les principes actifs des plantes, tandis que les autres n'ont pour but que de les y développer, ou de les en extraire instantanément pour les utiliser sur-le-champ. Les infusions, les décoctions, peuvent être citées en exemple de celles-ci; les conserves, les extraits, les électuaires, sont, au contraire, au nombre des premières. Au surplus, c'est assez parler des préparations pharmaceutiques, sous le rapport de la conservation des plantes; je vais indiquer quelques-unes des différences que ces préparations apportent dans leurs propriétés. Je ne dois pas faire mention de toutes les préparations pharmaceutiques, mais seulement de celles qui peuvent m'aider à reconnaître les propriétés des plantes indigènes.

158. Les préparations qui changent moins leur manière d'agir sont celles qui les laissent à un plus grand état de pureté; celles qui changent davantage leurs propriétés produisent cet effet en confondant l'action d'un véhicule avec l'action du principe actif. Ainsi le suc exprimé, la pulpe, et surtout la poudre, ont toutes les propriétés de la plante; au contraire, l'infusion, la décoction, l'extrait, ont ces mêmes propriétés modifiées par celle du véhicule avec lequel on les a préparés.

159. La *poudre* est la plus simple des formes que l'on puisse donner aux plantes pour les rendre médicamenteuses. On conçoit que, pour la préparer, la

dessiccation est de toute nécessité, puisqu'il serait impossible de faire une poudre avec une plante verte. Je n'entrerai dans aucun détail sur les instrumens nécessaires à la pulvérisation, sur ses différentes espèces, enfin sur l'opération elle-même, qui est du ressort de la pharmacie. Je remarquerai toutefois qu'en général la poudre, non-seulement contient toutes les propriétés de la plante, de la racine, ou des fleurs qui l'ont formée, mais les possède ordinairement avec un degré plus grand d'activité. Ainsi, une décoction et une infusion faite avec une de ces parties, ou leur poudre à dose égale, auront plus de force par cette dernière. Tel est l'effet de la pulvérisation sur les propriétés des plantes. On remarque, il est vrai, que la poudre fine de racine de cabaret est vomitive, tandis que, concassée seulement, cette racine ne fait que purger; mais il ne faut voir dans cette différence d'effets que le résultat de l'action mécanique; car la poudre ici ne fait vomir que parce qu'elle est ingérée elle-même dans l'estomac. Aussi, les préparations extraites des poudres, et données sans elles, ne diffèrent-elles pas essentiellement des mêmes préparations faites avec les plantes, si ce n'est, je le répète, par plus d'énergie.

Au reste, presque toujours les poudres sont administrées en substance, c'est-à-dire qu'on les fait avaler, plutôt que d'en tirer l'action médicamenteuse par des véhicules. On les suspend dans une petite dose de liquide, seules ou au moyen d'un jaune d'œuf, de la gomme, etc.; on en fait des pilules avec un sirop, du miel, un extrait; ou des pastilles avec du sucre; enfin les poudres sont introduites dans le nez comme sternutatoires. En général, la poudre d'une plante se garde beaucoup moins que la plante elle-même; en sorte qu'il ne faut pas en préparer une grande quantité à la fois. On doit les conserver dans des bocaux bien bouchés, à l'abri de l'air et de la lumière. On ne doit point employer les poudres auxquelles on aperçoit quelques signes d'ancienneté.

160. Le *suc exprimé* des plantes vertes ne contient qu'une partie de leurs principes; c'est toujours

la partie la plus active. Il est des plantes dont on n'emploie guère que les sucs : beaucoup d'amères et de crucifères sont dans ce cas. On en fait cependant quelquefois des bouillons et des tisanes. Quelques autres sucs ont beaucoup trop d'activité pour être pris à leur état de pureté ; il faut les étendre dans un véhicule, ou les adoucir par du sucre, etc., encore faut-il les donner à petite dose : telle est l'absinthe.

La préparation des sucs exprimés est facile pour beaucoup de plantes très-succulentes : il suffit, après les avoir bien nettoyées et mondées, de les briser pour les mettre dans un mortier de marbre, et de les écraser avec un pilon de bois. La presse ensuite en exprime le suc sans beaucoup d'efforts. Il suffit même quelquefois de les presser fortement dans un linge, entre les mains ; on les passe, pour les clarifier, dans un entonnoir de verre, à travers un papier gris : c'est ainsi que se préparent les sucs anti-scorbutiques de cresson, beccabunga, cochléaria, etc. ; les sucs amers de fumeterre, trèfle d'eau, etc., et diurétiques de cerfeuil, joubarbe, laitue, oseille, etc. Il est des plantes dont le suc est trop visqueux pour être obtenu de cette manière ; on doit ajouter un peu d'eau en les pilant. Quand on a obtenu le suc, s'il est trop épais et visqueux, on le chauffe au bain-marie : il se dépose un peu de matière albumineuse, et ensuite la filtration à travers le papier s'en fait aisément. C'est ainsi qu'on doit préparer les sucs de bourrache, de buglose, de chicorée, de chiendent, de ciguë, d'ortie, de pensée sauvage, de pulmonaire, etc. Il faut plus de soin pour avoir le suc de certaines racines, comme la carotte ; de certains fruits, comme le coing, les fruits rouges, etc. ; de quelques baies, comme celles de nerprun, de sureau. Mais des détails sur tout ceci sont du domaine de la pharmacie, et se trouvent dans le codex. J'en ai dit assez cependant pour montrer qu'en général les sucs exprimés ne sont pas destinés à conserver les propriétés des plantes ; ils sont ordinairement préparés pour être pris immédiatement, à l'exception d'un petit nombre qui servent à former des sirops et des

robs ou extraits. Les premiers sont souvent pris purs et en assez grande quantité, ou ils se mêlent d'autres fois à une tisane ou à du petit lait. Quand on les donne sans être filtrés, ils ont quelquefois plus d'activité, mais ils sont beaucoup plus difficiles à digérer.

161. La préparation des *pulpes* de plantes ou de fruits est aussi très-simple. Pour les plantes et les fruits succulens et mous, on peut, après les avoir broyés dans un mortier, les faire passer à travers un tamis de crin. Le plus souvent, il faut, avant de les broyer, les amollir dans l'eau froide, ou mieux encore, dans l'eau chaude. On y fait même cuire les plantes émollientes, les pruneaux et beaucoup de racines pour en retirer la pulpe; les ognons de scille ou de lis se cuisent dans la cendre chaude, enveloppés de papier. On peut aussi amollir à la vapeur de l'eau. Enfin, lorsqu'on n'a pas de plantes vertes, on peut s'en servir de sèches que l'on met en poudre, ou que l'on fait amollir avant de les cuire; quand elles sont broyées, ou râpées si ce sont des racines, il faut, comme dans tous les cas précédens, passer la pulpe à travers un tamis de crin serré, en les appuyant sur le plancher du tamis avec le *pulpoir*. Quand cette pulpe n'est pas assez épaisse, on la fait évaporer au bain-marie.

La préparation dont je viens de donner une idée n'a pas pour objet de conserver les plantes; au contraire, les pulpes se gardent peu, et il faut les employer aussitôt qu'elles sont préparées. La pulpation n'a pas non plus pour effet de changer les propriétés des plantes; elle semble plutôt les mettre à découvert, les parties solides et visqueuses qui les enveloppaient en étant séparées. C'est ainsi que la pulpe de prûneaux est plus douce et plus facile à digérer, et que les pulpes qui sont destinées à l'usage extérieur, comme celles de bulbes ou de plantes émollientes, forment des cataplasmes qui sont beaucoup plus émolliens que s'ils étaient faits avec les mêmes plantes et bulbes entières, quelque bien cuites qu'elles soient.

162. On peut trouver des exemples bien frappans du changement que les préparations peuvent apporter

aux propriétés des plantes, dans les *fécules* obtenues de quelques racines, comme celles d'arum, de bryone, etc. On sait de quelle activité jouissent ces racines entières, fraîches ou même sèches. Si après les avoir râpées et soumises à la presse pour en retirer le suc, on délaye ce suc dans un peu d'eau, afin qu'il passe dans un tamis de crin; si ensuite on fait sécher le dépôt sur du papier gris sans le laver; si enfin on pulvérise ce dépôt, on a une fécule qui conserve en grande partie les propriétés médicamenteuses. Au contraire, si on lave plusieurs fois après avoir laissé déposer, en rejetant l'eau chaque fois, on obtient une fécule douce, insipide, inodore et sans propriétés, ou avec des propriétés qui ne sont plus que nutritives.

Ne suffit-il pas de ces deux exemples pour conclure que les fécules médicinales doivent être bannies de l'usage intérieur? Il vaudrait mieux employer les racines qui les forment elles-mêmes, que des fécules dont les propriétés varient suivant que les pharmaciens ont employé pour les préparer plus ou moins d'eau, ou ont lavé un plus grand nombre de fois; au moins les premières seraient prescrites avec prudence, tandis que les fécules offrent une sécurité dangereuse.

163. On ne peut pas avoir les mêmes craintes à l'égard des *huiles;* au contraire, les graines qui les fournissent n'ont de valeur en médecine que par l'huile qu'on en retire; cependant, ici encore on retrouve une grande influence du mode de préparation sur les propriétés. C'est ainsi que l'huile préparée à froid, et par une légère expression, jouit de toutes les propriétés adoucissante, émolliente, relâchante et calmante, qui les rendent utiles en médecine; tandis que si on emploie la chaleur pour l'obtenir, ou seulement si on exprime très-fortement les graines pour en retirer toute l'huile qu'elles contiennent, on n'a qu'un liquide âcre et plus irritant qu'émollient, même pour l'usage extérieur.

Cependant on ne peut pas dire que l'huile diffère essentiellement par ses propriétés des substances qui la fournissent. On en trouve un exemple dans les

amandes douces, dont l'huile, soit qu'on la suspende dans l'eau avec leur mucilage pour faire une émulsion, soit qu'on la retire pure, conserve toujours la propriété adoucissante et calmante des amandes. J'ai, au reste, assez parlé, aux articles de l'amandier et de l'olivier, des formes sous lesquelles l'huile s'emploie en médecine pour n'avoir pas besoin de m'y étendre ici.

164. Il n'en est pas de même de l'*huile essentielle*, qui est répandue dans un trop grand nombre de plantes pour que j'aie pu à aucune en traiter d'une manière générale : elle jouit aussi des propriétés des plantes qui la fournissent, ou plutôt, comme déjà je l'ai fait remarquer précédemment (109), dans ces plantes la propriété la plus prononcée est due à cette substance. Mais elle n'est pas seulement répandue dans beaucoup de plantes, on la trouve aussi dans tous les organes des plantes, à l'exception du périsperme des graines, la seule partie qui contienne l'huile fixe. C'est ainsi qu'elle existe dans l'enveloppe de beaucoup de graines, comme celles des ombellifères; dans l'écorce de plusieurs fruits, comme celle de l'orange; dans les pétales de la rose, du lis, de la fleur d'oranger, de la camomille; dans les stigmates du safran; dans les calices de la lavande, du romarin, du thym; dans les feuilles d'absinthe, de mélisse, de menthe poivrée, de mille-pertuis, de rue, de tanaisie, etc.; dans le bois de genévrier, de pin, de sapin; dans les racines d'angélique, d'aunée, de benoite, etc. On peut donc trouver de l'huile volatile dans toutes les parties des plantes. Seulement les fleurs, les feuilles et les graines, en contiennent davantage. Ce sont ces parties qui en fournissent le plus souvent. Quand on veut l'obtenir pure, il faut avoir recours à la distillation et à des procédés qu'il serait trop long de décrire, et qui d'ailleurs se trouvent dans le codex. On peut aussi se la procurer en l'exprimant de la pellicule extérieure râpée de quelques fruits, comme l'orange; mais je suppose l'huile obtenue.

Pour chaque espèce, l'odeur et la couleur diffèren-

la saveur est toujours âcre, brûlante. Elles sont toutes très-inflammables, plus légères que l'eau, et très-volatiles. Ce dernier caractère est le plus important puisqu'une goutte d'huile volatile pure étendue sur un papier disparaît entièrement par l'évaporation; tandis que si la moindre proportion d'huile fixe y est mêlée, la tache reste.

On conçoit que cette matière, qui, dans les plantes où elle existe, produit des propriétés si énergiques, doit avoir une trop grande activité pour être employée isolée et pure; à cet état elle enflammerait les tissus vivans et déterminerait la vésication. Quelques gouttes introduites dans l'estomac sur un morceau de sucre, ou dans une ou deux cuillerées de liquide, produisent une douce chaleur; et ensuite, selon la forme de la préparation que l'on emploie, l'huile volatile produit des effets plus prononcés, et qui s'étendent plus généralement selon qu'elle y est plus à découvert ou moins masquée. Ainsi, dans les teintures, les ratafias, elle agit plus fortement que dans des pastilles, des tablettes, des conserves, où son activité se trouve couverte par une trop grande abondance de sucre ou d'autres substances. Mais si telle est l'influence des préparations sur la mesure de l'action, on ne peut que difficilement y voir des propriétés différentes; il faut même encore convenir que les propriétés de l'huile volatile extraite d'une plante diffèrent très-peu de celles de cette plante, à l'intensité près. Nous pourrons bientôt faire la même remarque à l'occasion de quelques autres préparations qui doivent leur action à l'huile volatile.

165. Les *eaux distillées* des plantes aromatiques sont dans ce cas. On les obtient en faisant évaporer de l'eau sur ces plantes, et en réduisant la vapeur en eau, après qu'elle a enlevé l'huile essentielle et d'autres principes actifs. Il n'est pas douteux que ces eaux ne possèdent les propriétés des plantes qui les ont fournies, et souvent même à un degré très-prononcé. Il en est à peu près de même des eaux dites *essentielles*, qui s'obtiennent par la distillation des plantes au bain-marie, et sans l'intermède de l'eau : ce qui passe est

principalement l'eau de végétation avec les principes
les plus actifs de la plante. On tire ainsi les eaux essen-
tielles de plusieurs plantes crucifères et des fruits, et
rarement celles des fleurs odorantes; ces dernières eaux
se corrompent trop facilement.

166. Mais si ces deux espèces d'eaux distillées sont
douées de propriétés, il n'en est peut-être pas de
même de celles des végétaux inodores. Autrefois on
leur supposait beaucoup de vertus; plus tard on a nié
qu'elles en eussent aucune; plusieurs pharmaciens
même en sont tellement convaincus qu'ils ne se font
pas de scrupule de remplir le flacon à l'eau de laitue,
de pourpier, etc., avec de l'eau simple. Cependant,
d'après les expériences de MM. Deyeux et Clarion,
on doit conclure que si ces sortes d'eaux n'ont pas au-
tant de propriétés qu'on leur en supposait autrefois,
elles n'en manquent absolument que quand la distil-
lation en est mal faite. Ainsi, ils ont démontré qu'elles
conservent toujours les propriétés des plantes, au
moins en grande partie, lorsqu'on les a recohobées
trois ou quatre fois, c'est-à-dire, distillées autant de
fois sur de nouvelles plantes. C'est le procédé indiqué
dans le codex nouveau pour les eaux distillées de bluet,
de bourrache, de buglose, de chardon bénit, d'eu-
phraise, de morelle, de pariétaire, de plantain, de
pourpier et de quintefeuille. Toutefois il est impossi-
ble de dissimuler que ces précautions étant souvent
négligées par beaucoup de pharmaciens, on s'expose,
en prescrivant ces eaux, à n'ordonner que des prépara-
tions inertes; et je n'hésite pas à leur préférer de fortes
décoctions des mêmes plantes dans les cas où je les
crois indiquées.

167. Quoi qu'il en soit, les eaux distillées sont prin-
cipalement employées en potions dont elles forment le
véhicule. Comme moyens de conserver les propriétés
des plantes, elles méritent d'être utilisées, principale-
ment les eaux distillées aromatiques. On conseille ce-
pendant de ne point les garder plus d'une année; il en
est même plusieurs qui perdent leur arôme et leurs
propriétés avant ce temps. Elles ont cela de commode

qu'elles offrent à tous les momens une préparation toute faite de beaucoup de plantes que l'on n'a pas toujours sous la main, ou dont il serait trop long de faire des infusions pour les potions, etc. On a proposé de les préparer extemporanément, en ajoutant à de l'eau distillée une quantité suffisante de l'huile volatile de la plante dont on veut avoir l'eau distillée. Ce serait en effet un moyen bien simple de les obtenir, si l'huile essentielle contenait tous les principes médicamenteux d'un végétal ; mais il faut bien croire qu'il n'en est pas ainsi, puisque l'eau qui a été distillée sur des plantes inodores et sans huile volatile, en retire, comme je viens de dire, des principes actifs. Il peut donc y avoir dans les eaux distillées des plantes aromatiques autre chose que de l'huile essentielle ; et jusqu'à ce qu'on m'ait démontré le contraire, je rejetterai les eaux distillées artificielles. Je dois dire encore que si les eaux distillées de plantes inodores recohobées assez de fois pour avoir des propriétés réelles, se gardent moins long-temps que les eaux aromatiques distillées une seule fois, ce n'est pas parce que, dans cette seule distillation, ces dernières n'ont enlevé que l'huile essentielle ; on peut croire au contraire qu'elles ont enlevé des substances étrangères, en moindre quantité seulement, et ce qui le prouve, c'est qu'elles déposent moins ; mais on ne peut pas supposer qu'elles n'en contiennent point. Enfin les eaux essentielles se conservent encore moins.

On peut, ce me semble, conclure de ce que j'ai dit des eaux distillées, que celles extraites des plantes aromatiques sont les meilleures ; voyons si les infusions peuvent les remplacer.

168. On appelle *infusion*, dans l'acception la plus générale, une opération qui consiste à faire séjourner pendant plus ou moins de temps un médicament dans un liquide, pour charger celui-ci des propriétés de l'autre. Si le séjour est court et le liquide froid, c'est une infusion *à froid*, ou mieux une *macération ;* si le séjour est prolongé pendant beaucoup de jours, c'est une *digestion*. Dans ce dernier cas, le plus souvent on élève la température du liquide de quelques

degrés. L'infusion proprement dite consiste à jeter le liquide chaud sur le médicament, et à l'en retirer après un séjour qui peut varier depuis quelques minutes jusqu'à plusieurs heures. Pour l'infusion dite *théiforme*, le liquide est jeté bouillant sur le médicament placé dans une théière ou un autre vase que l'on recouvre aussitôt. On laisse infuser un quart d'heure, ou une heure au plus. Cette sorte d'infusion est principalement employée pour les plantes aromatiques, celles qui contiennent de l'huile essentielle. Quand on ne craint pas autant l'évaporation, et que l'on veut avoir une infusion plus forte, on jette une plante dans l'eau bouillante, on la laisse faire quelques bouillons, avec le soin de la bien couvrir; puis on la retire du feu. Quelquefois, au contraire, on emploie le liquide échauffé seulement à 40 ou 50 degrés au plus, afin de ne point faire dégager l'arôme et l'huile volatile ou altérer la couleur, par une chaleur trop élevée : dans tous les cas, il faut que pendant l'infusion le vase soit assez bien bouché pour qu'il n'y ait pas d'évaporation; à plus juste raison si on emploie le liquide bouillant. Presque toujours, après que les infusions sont achevées, on en passe le produit à travers un linge; mais quand ce sont des infusions de fleurs pectorales, il faut les passer avec plus de soin encore, afin que les poussières qui pourraient s'en détacher, surtout quand la floraison en est trop avancée, ne fassent pas tousser les malades.

Dans toutes les infusions à chaud, c'est presque toujours l'eau qui sert de véhicule. Rarement on emploie le vin, le vinaigre, la bière, l'eau-de-vie ou l'huile, et jamais l'éther, qui ne peut être employé qu'à froid. Le vin et les autres liquides, si on en excepte l'eau, sont plus ordinairement en usage pour les infusions à froid, macérations et digestions.

Si l'on veut se rendre compte des effets de chacune de ces préparations, on trouvera que la macération ramollit les plantes en pénétrant leur tissu, et ainsi les dispose à fournir les matériaux que l'on veut en extraire par les autres opérations. C'est principalement les racines, les tiges sèches, les bois, ou d'autres

substances dures, que l'on fait macérer avant la digestion, ou plutôt la décoction à laquelle on les soumet ordinairement, et dont je parlerai bientôt. La digestion fait le même effet que la macération pour mettre les plantes en état de fournir leurs principes médicamenteux; mais en même temps le liquide s'en charge par la longueur du séjour et la légère chaleur que l'on emploie. Aussi la digestion n'est pas ordinairement une opération préparatoire; l'infusion à chaud l'est encore moins; on s'en sert pour charger instantanément un liquide des parties les plus délicates, les plus solubles et les plus volatiles d'une plante : voilà pourquoi il faut toujours la faire à vaisseau clos, et pourquoi aussi elle fournit un médicament peu susceptible de se conserver. Par conséquent c'est un mauvais moyen de conservation des propriétés des plantes; tandis que la macération, et surtout la digestion, qui font extraire des matériaux plus fixes, produisent des médicamens plus durables, et peuvent servir, dans quelques cas, de moyen de conservation des propriétés médicinales des plantes, comme les vins aromatiques en offrent un exemple.

169. La *décoction* consiste à faire bouillir pendant plus ou moins de temps un liquide, et c'est le plus souvent de l'eau, avec une substance médicinale, pour en extraire les principes actifs. En général, les produits de la décoction sont bien plus chargés de ces derniers principes que les produits de l'infusion, en en exceptant toutefois les matériaux volatils qui se perdent plus ou moins dans l'opération. Ce sont donc surtout les plantes dont les principes sont fixes que l'on soumet à la décoction, telles que les amères et celles qui contiennent les matériaux produisant l'action tonique et astringente, l'extractif, le tannin et l'acide gallique. L'action du liquide, quand il est bouillant, est beaucoup plus puissante pour dilater le tissu végétal et se combiner avec ces matériaux; il y en a alors une si grande quantité d'extraite, que souvent, quand le refroidissement a lieu, il s'en dépose au fond du vase une partie que le liquide froid ne peut plus dis-

soudre; mais, par cela même aussi, la décoction n'est pas plus propre que l'infusion à produire des médicamens durables; on en fait des tisanes, des bouillons, des apozèmes, qui ne sont que des tisanes plus fortes ou plus surchargées, et pour cela prises sous un moindre volume de liquide.

La manière de préparer les décoctions varie peu : quand ce sont des substances sèches et dures qui y servent, comme je l'ai dit plus haut, on les fait quelquefois macérer dans le liquide avant de le soumettre à l'ébullition. Le plus ordinairement on les met dans le liquide froid, afin qu'étant soumises à son échauffement gradué, leur tissu, ramolli doucement, laisse plus aisément échapper les principes que l'ébullition doit en extraire. C'est sans contredit la meilleure manière de préparer les décoctions *. Cependant il arrive quelquefois que l'on jette la plante dans le liquide bouillant, où on la laisse ensuite en continuant de le faire bouillir. Le temps de l'ébullition doit varier selon la nature des plantes, leur état, la force que l'on veut donner au médicament, etc. Si ce sont des corps très-durs, d'un tissu très-serré, comme les bois et certaines racines, l'ébullition doit durer plus long-temps que si ce sont des substances faciles à pénétrer par le liquide; il faut aussi faire bouillir davantage quand elles sont entières, ou en gros morceaux, que quand elles sont divisées, et surtout en poudre. Les plantes vertes ont aussi besoin de moins d'ébullition que les sèches; enfin, toutes choses égales d'ailleurs, on fait la décoction d'autant plus longue que l'on veut obtenir une boisson plus forte, plus surchargée de principes. Il y a cependant quelques exceptions à cette règle pour les plantes dont les principes médicamenteux seraient altérés par une trop longue cuisson : il paraît que les principes amers et toniques sont dans ce cas; mais, pour en citer un exemple plus vulgaire, tout le monde sait que la décoction

* Si je ne me sers pas des mots *décuit*, *infusé*, pour désigner le produit de la décoction ou de l'infusion, ce n'est pas que je les repousse, mais seulement parce qu'ils ne me paraissent pas encore assez généralement admis pour les employer dans un ouvrage de la nature de celui-ci.

trop prolongée de la réglisse ne produit qu'une boisson amère et âcre, au lieu qu'une ébullition de quelques instans donne une tisane agréable, douce et sucrée. Voilà pourquoi, lorsqu'on veut édulcorer une décoction forte avec la réglisse, il ne faut l'ajouter qu'à la fin de l'opération. Il en est de même, au reste, pour toutes les substances qui entrent dans les décoctions; on doit les ajouter successivement, en finissant par celles qui n'ont besoin que d'une faible ébullition, ou qu'une plus longue altérerait. Le nouveau codex donne, sous le titre d'apozème des cinq racines, une décoction qu'on peut citer en exemple à l'appui de cette règle; la voici : Racines fraîches et coupées menu de petit houx, d'asperge et de chardon roland, de chaque une demi-once; faites bouillir pendant un quart d'heure dans une pinte d'eau; ajoutez à la fin, racines de persil et de fenouil, deux gros de chaque; retirez du feu et laissez infuser pendant quelques minutes. Passez et ajoutez, sirop des cinq racines une once, nitrate de potasse vingt grains.

Il faut donc, toutes les fois que l'on veut faire entrer dans une décoction des principes volatils, ou altérables par l'ébullition, ne les soumettre qu'à l'infusion, quand la décoction est achevée. Ce n'est que de cette manière que les plantes aromatiques et crucifères doivent être ajoutées aux décoctions, et, comme pour les infusions, il faut recouvrir avec soin le vase aussitôt qu'on les a mises dans le liquide. Les tisanes fortes, les apozèmes, les bouillons, se font ainsi au moyen de plusieurs opérations réunies. Par exemple, pour faire les tisanes sudorifiques, on commence par faire macérer dans l'eau froide les racines, les substances les plus dures; on les fait bouillir ensuite pendant longtemps, et on termine par l'infusion des substances aromatiques. Au contraire, pour les tisanes qui doivent servir de boisson ordinaire, on les fait au moyen d'infusions ou de décoctions peu chargées ou peu prolongées, si on en excepte toutefois la tisane d'orge, parce qu'il faut faire cuire l'orge.

De quelque manière que l'on fasse les décoctions,

elles ne sont guère plus propres que les infusions à conserver long-temps les propriétés des plantes : ce sont presque toujours des préparations magistrales, auxquelles on ajoute souvent du sucre pour les conserver; mais alors elles ne servent que de préparations à la confection des sirops.

170. Il faut convenir que l'influence des préparations dont je viens de parler (168 et 169) n'est pas très-grande pour faire varier les propriétés des plantes, au moins lorsqu'on en fait un emploi judicieux et qu'on les exécute bien ; et il ne peut guère en être autrement, puisque l'on choisit toujours, entre ces préparations, depuis la simple macération jusqu'à la décoction la plus forte, celle qui conserve mieux les matériaux médicinaux, ou en extrait davantage. Mais si ces préparations sont mal faites, ou, ce qui revient au même, que l'une soit employée quand l'autre seule était applicable, c'est alors que les propriétés des plantes en sont changées. Ainsi une décoction prolongée d'une plante dont les propriétés étaient dues à une huile volatile, ou seulement à du mucilage, comme les fleurs pectorales, ne donne plus qu'une boisson sans action, ou ayant une action tout autre que celle qui était cherchée ; tandis qu'une simple infusion, dans ces deux cas, aurait extrait les propriétés des plantes. De même l'infusion de racines, de bois, d'écorces, ou même de graines, qui ne laissent échapper leurs principes que par l'ébullition, ne fournit qu'une tisane inerte. Mais ce qui fait varier les propriétés des plantes encore plus que les préparations, c'est la nature du véhicule qu'on y emploie.

171. Le *véhicule* ici n'est autre chose que le liquide dans lequel on fait l'infusion ou la décoction. Le plus souvent c'est l'eau, et alors il influe très-peu sur les propriétés de la plante ; il ne fait que recevoir les principes qu'il en extrait, sans les altérer ; et comme on boit les préparations qui en résultent par verre, et ordinairement en grande quantité, il sert à mettre ces principes en rapport avec des surfaces plus larges, par conséquent à étendre leur action médicamenteuse sans la changer, au moins notablement ; car il n'est

pas exact de dire que l'eau soit un véhicule absolument sans action. Par exemple, dans les préparations émollientes, l'eau joue le plus grand rôle; et puisqu'il n'est pas possible d'appliquer les médicamens qui ont pour but de modérer les irritations inflammatoires, sans que l'action de ce liquide y soit pour la plus grande part, on ne doit pas, dans ce cas, regarder l'eau comme un véhicule inerte. Au contraire, elle est inerte, et même diminue l'action médicamenteuse, lorsqu'il s'agit des plantes qui possèdent la propriété tonique ou excitante, parce que non-seulement alors elle ne fait que recevoir les principes actifs, sans y rien changer, mais elle les écarte pour ainsi dire, et l'impression qu'ils produisent sur les surfaces vivantes est modérée par son action relâchante. Toutefois, comme ce dernier effet n'est jamais bien apprécié, on n'en tient pas compte, et l'on regarde l'action de l'eau comme nulle dans les préparations auxquelles elle sert de véhicule.

172. Il n'en est pas de même du vin. D'abord il n'est pas propre à faire des décoctions, parce qu'il s'altère plus ou moins dans l'ébullition; on l'emploie en macération, en digestion, ou en infusion. Il ne peut pas, comme l'eau, recevoir toutes les plantes, quelles que soient leurs propriétés, parce qu'il a par lui-même une action tonique et excitante très-prononcée. On conçoit en effet combien, d'après cela, il serait difficile de développer la propriété émolliente ou rafraîchissante des médicamens que l'on préparerait dans le vin; le mucilage, les acides végétaux, y deviendraient plutôt toniques que le véhicule ne perdrait cette propriété par leur présence. Mais aussi toutes les plantes excitantes que l'on prépare dans le vin y deviennent plus actives, et celles qui ne sont que toniques, comme les amères non aromatiques, lorsqu'elles sont infusées dans ce liquide, produisent un médicament tonique et excitant; c'est-à-dire, en d'autres termes, que les plantes qui sont capables d'augmenter les forces vivantes, ou de stimuler, lorsqu'on donne le vin pour véhicule aux préparations qu'on en

fait, produisent des médicamens dans lesquels ces forces sont augmentées dans la proportion de la force du vin. Il dissout, au reste, dans les plantes, les mêmes matériaux que l'eau : l'extractif, l'acide gallique, le tannin, l'huile volatile; de plus, une petite quantité de résine.

173. Tout ce que je viens de dire du vin, peut s'appliquer à l'eau-de-vie et à l'alcool, sous le même rapport; seulement ici la puissance excitante du véhicule devient si forte, qu'elle couvre en grande partie les propriétés des plantes qu'on y ajoute. Ainsi les amers, les toniques, ne forment avec ces véhicules que des médicamens dont l'action corroborante est peu prononcée, mais la propriété stimulante très-forte : telles sont toutes les teintures appelées depuis peu de temps alcoolats, les essences, les ratafias, etc. Comme véhicule, l'alcool est d'autant plus actif, qu'il est plus concentré. Il extrait des plantes les mêmes principes que le vin, et dissout plus facilement l'huile essentielle, la résine, le camphre, et l'acide benzoïque. Avec ces derniers principes il produit des médicamens purement stimulans, tandis que, quand il est chargé de tannin, d'acide gallique, et d'extractif, il produit bien toujours la stimulation, qui est inséparable de son action; mais, après qu'elle est passée, l'action tonique et corroborante de ces derniers matériaux se fait sentir. En général, dans les effets des préparations qui ont pour véhicule l'eau-de-vie, ou l'alcool, l'action de celui-ci est toujours la plus forte, la propriété fortifiante n'est que secondaire; seulement elle reçoit une activité particulière du liquide excitant.

174. Je n'entrerai dans aucun détail à l'égard de l'éther comme véhicule, parce que son emploi sous ce rapport est assez rare, surtout pour les préparations faites avec les plantes indigènes. Au reste, son influence est encore plus forte que celle de l'alcool pour ajouter des propriétés à celles de ces plantes, quelle que soit leur activité.

175. Il n'en est pas de même du vinaigre, qui

plus souvent sert aux préparations de beaucoup des plantes que j'ai décrites. Il modifie aussi les propriétés des matériaux végétaux qu'il dissout, mais beaucoup moins fortement que l'eau-de-vie. Il n'est pas propre non plus à recevoir les principes mucilagineux et émolliens. Ce n'est pas que l'action du vinaigre, lorsqu'il est extrêmement étendu d'eau, ne soit, sous quelques rapports, comparable à celle des mucilagineux, puisqu'il agit de même alors, en modérant l'action vitale exaltée; mais comme il n'en est pas de même lorsqu'il est pur, qu'alors il est astringent, qu'il produit un resserrement des tissus pouvant aller jusqu'au point de les irriter fortement, surtout si son impression a une certaine durée, ou se répète beaucoup de fois, on doit donc s'attendre que les propriétés des plantes dont on fait des préparations avec le vinaigre, subiront des modifications dont il résultera un médicament d'une action mixte; mais aussi quand ce seront des substances astringentes que l'on préparera en se servant du vinaigre pour véhicule, on réussira d'autant mieux que l'action étant semblable ou analogue, elle sera doublée plutôt que changée. Au surplus, c'est presque toujours par macération que l'on prépare les vinaigres; et à l'exception du vinaigre anti-scorbutique, de celui de scille et de colchique, tous ceux auxquels on n'ajoute pas de sucre sont destinés à l'usage extérieur.

176. On peut faire la même réflexion à l'égard des huiles médicinales; elles se préparent autant à chaud qu'à froid, et sont peu utiles à l'intérieur. On emploie le plus souvent l'huile d'olive pour véhicule. Elle dissout les principes odorans, colorans, vireux des narcotiques, le mucilage, etc. On conçoit aisément qu'ici l'influence du véhicule sur les plantes qu'on y introduit a pour résultat d'adoucir leurs propriétés actives, ou de les rendre plus émollientes si elles le sont déjà.

Quand, au lieu de s'en servir comme véhicule, on ajoute l'huile dans un véhicule aqueux, l'union ne s'en fait qu'au moyen d'un intermède, tel que le sucre, le mucilage, le jaune d'œuf, etc. On obtient

alors un mélange ordinairement laiteux; c'est une espèce d'émulsion, comme l'huile volatile unie à l'eau forme une eau distillée artificielle; dans ces cas, les préparations sont destinées plus souvent à être prises intérieurement, et c'est bien plus rarement que dans les cas précédens l'huile d'olive qui est employée.

177. Je pourrais encore citer quelques autres véhicules comme la bière; parler du sucre, du miel, etc., comme excipiens; mais, d'une part, j'en ai assez dit pour montrer que, quelques efforts que l'on fasse dans la préparation des plantes, pour choisir un véhicule approprié à leurs propriétés, il en résulte toujours des modifications plus ou moins fortes; d'un autre côté, en parlant de l'influence du sucre sur les propriétés des plantes dans les préparations auxquelles on l'ajoute en assez grande quantité, comme dans les sirops, les conserves, les pastilles, etc., je ne pourrais que répéter ce qui a été dit de l'influence de l'eau ou de l'huile fixe comme véhicule; c'est-à-dire, que le sucre (et il en est de même du miel), a pour effets de modérer l'activité médicamenteuse des plantes, d'adoucir leurs propriétés, et presque toujours de conserver ces propriétés, quand toutefois on en fait entrer une quantité notable dans la préparation.

Des doses des plantes.

178. Enfin, une dernière considération par laquelle je veux terminer l'énumération des causes qui font varier les propriétés des plantes est celle des doses auxquelles on peut ou l'on doit les prescrire. Il serait trop long d'approfondir cet objet : je ne ferai que l'effleurer, mais j'en dirai assez pour en faire connaître l'importance.

Cette importance n'est pas assez généralement sentie. Pour quelques plantes que l'on peut donner indifféremment à faible ou à forte dose, combien en est-il où la plus grande précision à cet égard est indispensable, si l'on veut éviter les risques de ne point produire d'effets, ou d'en déterminer de trop violens! Certes, il n'y a pas un grand danger à mettre une dose

trop forte de plantes émollientes dans une décoction, puisque le seul inconvénient serait d'obtenir une boisson difficile à digérer. Au contraire, une trop faible dose ne produirait qu'une tisane inerte et à peine émolliente, ce qui aussi n'entraîne que peu de dangers. Il n'en est pas de même des plantes dont les propriétés sont très-actives. Une tisane de plantes amères, à dose modérée, est fortifiante et tonique; son action sur les muqueuses digestives est corroborante; si on surcharge la dose, on produit une excitation qui va souvent jusqu'à déterminer le vomissement et la purgation. On peut faire le même raisonnement pour les plantes dont la propriété est excitante. Enfin, l'exemple est encore plus sensible, mais en sens opposé, si l'on considère les plantes vénéneuses. En effet, leur nom seul indique tous les accidens que l'on peut en craindre, tandis qu'on les convertit en remèdes salutaires si on en sait fractionner les doses d'après les règles prescrites par l'expérience.

179. Il ne faut pas croire toutefois que pour chaque plante il y ait une dose absolue à laquelle il faille toujours la prescrire; rien n'est plus variable, au contraire, que les doses de la même plante, selon beaucoup de circonstances que je vais passer en revue. Ainsi, d'après ce que j'ai dit (156 à 177) de l'influence des préparations et des véhicules sur les propriétés, on conçoit que la dose de la même plante doit varier selon la préparation à laquelle on l'a soumise, et cela est si vrai que, dans bien des cas, on choisit telle préparation préférablement à telle autre qui ne permettrait pas d'en administrer une aussi forte dose. Par exemple, il serait incommode de faire avaler une certaine dose de poudre de plantes toniques, on en donne l'extrait; l'estomac est soulevé par la décoction, on peut souvent donner le sirop sans produire le même résultat, à une dose qui fait employer une bien plus grande quantité des principes médicamenteux. Au reste, chaque préparation a aussi sa dose plus ou moins fixe: c'est ainsi qu'on ne donne qu'une cuillerée de teinture d'une plante, parce que l'alcool joint ici ses effets à ceux de

la partie agissante du médicament; tandis que l'eau distillée de la même plante se donne par onces, l'infusion et la décoction par verres. Les huiles volatiles se donnent encore à plus petites doses que les teintures: quelques gouttes jusqu'à dix ou vingt; et il est rare que l'on porte la dose à un demi-gros, encore ne les administre-t-on jamais pures; on les met dans des potions, on les incorpore en pilules, ou on les fait prendre sur du sucre. La dose des poudres est encore plus variable, puisqu'il en est dont on ne peut donner que quelques grains, tandis que plusieurs autres, pour agir puissamment, auraient besoin d'être prescrites à des doses qui les rendraient incommodes, ce qui, je le répète, les fait souvent remplacer par les extraits.

Ces extraits sont des produits ordinairement mous et tenaces, provenant de l'évaporation de sucs exprimés de plantes fraîches, ou de macérations, infusions, ou décoctions des plantes fraîches ou sèches, dans l'eau ou le vin, l'alcool, etc. On les donne donc à plus petites doses que les poudres, mais toujours d'une manière très-variable, puisqu'on ne peut donner que quelques grains d'extrait de jusquiame ou de belladone, tandis que l'extrait de fumeterre ou de pissenlit se prescrit à plusieurs gros, et celui de sureau jusqu'à une once à la fois.

Il en est de même des sucs exprimés : on doit en donner des quantités différentes selon l'espèce de plante d'où ils proviennent. Ainsi, on peut faire prendre un verre ou deux de sucs dits diurétiques, tandis que les sucs amers se prennent à moindre dose; à plus forte raison les sucs anti-scorbutiques, et parmi ceux-ci il en est, comme le suc de raifort ou de cochléaria, qu'on ne peut donner qu'à quelques cuillerées, encore fait-on bien de les étendre dans un liquide qui en adoucisse l'âcreté. Autant ils produisent d'heureux effets si on les fait prendre avec ces précautions, autant ils seraient irritans si on les donnait purs à trop grande dose.

180. En passant en revue toutes les préparations dont les plantes sont susceptibles, je pourrais de même faire

voir qu'il n'en est pas dont les propriétés ne varient plus ou moins selon la dose prescrite. Je pourrais aussi montrer l'influence des combinaisons des plantes entre elles sur les doses. C'est ainsi qu'en ajoutant une petite quantité d'une plante excitante à une tonique, on augmente l'activité de celle-ci, de manière à pouvoir produire autant d'effets avec une bien moindre dose; quelques feuilles de menthe dans une infusion de centaurée peuvent fournir un exemple de cette règle; c'est le seul que je citerai.

181. Je dois encore faire une remarque qui me semble d'une grande importance, et que je répéterai ici quoique je l'aie déjà énoncée précédemment: c'est qu'en général on ne donne pas une assez forte dose des plantes indigènes. On fait des infusions ou des décoctions avec une pincée ou deux de fleurs ou de feuilles, dans une pinte d'eau, quand il en faudrait une poignée. Les malades qui voient toujours dans les plantes des spécifiques pour leurs maladies, croient qu'il suffit d'en faire passer une dose quelconque dans un liquide pour que celui-ci possède toutes les vertus qu'ils supposent à celles-là : et comme d'ailleurs une tisane légère est toujours d'une saveur moins désagréable qu'une forte, il est rare que les boissons préparées par les malades eux-mêmes soient suffisamment chargées de principes médicinaux. Cependant il m'est démontré que beaucoup de plantes qui sont proscrites des livres de matières médicales, comme trop peu actives, y retrouveraient leurs places si on voulait les administrer à des doses convenables. Je pourrais à cet égard citer en exemple la valériane; elle n'a été trouvée sans action que par les médecins qui n'ont pas su en donner d'assez fortes quantités. On peut donc croire que ce n'est qu'en donnant nos plantes indigènes à une plus forte dose qu'on ne fait communément, qu'on parviendra à y trouver l'activité des plantes exotiques dont tant de personnes les croient dépourvues.

Cette remarque, au surplus, ne doit pas dispenser d'avoir égard aux circonstances nombreuses qui peuvent faire varier les doses. Mais, avant d'aller plus loin,

je dois déterminer ce qu'on doit entendre par le terme *dose*.

182. En pharmacie, c'est la proportion dans laquelle une plante doit entrer dans une préparation quelconque; en médecine pratique, c'est la quantité qu'un malade doit en prendre en une fois, ou tout ce qu'il en peut prendre en plusieurs pour la guérison d'une maladie. Sous ce dernier rapport, son application est bien moins fréquente, parce qu'en général on ne sait pas quelle dose totale d'une plante indigène il faut employer en plusieurs fois pour la guérison d'une maladie. Cela est d'autant plus difficile à déterminer, que le plus ordinairement une seule plante ne peut suffire à la guérison, et que souvent la plus simple affection ne peut être guérie sans que, les indications ayant changé pendant son cours régulier, ou par l'action de la plante, il ne soit utile de la remplacer par une autre dont les effets doivent être opposés pour être salutaires. D'après cela, les doses ne doivent donc être considérées que sous le rapport des préparations, et sous celui de la quantité que les malades en doivent employer, soit en une seule fois, soit dans un temps déterminé comme une heure, ou une journée, en prescrivant les intervalles de chaque prise.

183. Quant aux préparations sous le rapport de la mesure dans laquelle chaque plante entre dans leur composition, cet objet est purement du ressort de la pharmacie, et le codex fournit à cet égard tout ce qu'il peut être utile de connaître. Je n'ai pas dû en faire mention, si ce n'est pour les préparations communes, telles que les infusions, les décoctions, pour lesquelles j'ai indiqué à chaque plante les doses avec lesquelles on devait les préparer. Pour les autres préparations dont le pharmacien est chargé, je n'ai donné que la dose à laquelle elles doivent être administrées, et non celle des ingrédiens qui les composent. Je dois dire encore que pour cette dose, qui était la seule importante dans un ouvrage de la nature de celui-ci, j'ai toujours pris une proportion moyenne, en supposant des plantes en bon état, bien conser-

vées, ou des préparations bien faites, et un individu adulte d'une constitution à peu près la plus commune. C'est en prenant ces données pour point de départ que je vais indiquer les circonstances qui doivent faire varier les doses. Je ne les donne donc que comme exemples d'une application générale susceptible de beaucoup de modifications selon l'âge, le sexe, le tempérament, les habitudes, etc., etc.

184. C'est une connaissance presque vulgaire que la nécessité de varier les doses suivant les *âges*. Ainsi dans l'enfance, où la sensibilité du conduit digestif est plus grande, il est tout simple que les doses soient, en général, plus faibles. Cependant il faut observer que le choix des préparations n'est pas indifférent dans ce cas; une poudre, une décoction, seraient souvent difficiles à faire avaler, ou leurs effets auraient trop de violence, et l'on a recours au sirop. Mais, en général, les préparations que l'on donne aux enfans se font avec les mêmes doses de plantes que celles destinées aux adultes; seulement on les adoucit plus souvent avec du sucre ou un sirop, et on les donne à doses fractionnées d'autant plus faibles que l'enfant est plus près de sa naissance. Au contraire, on sent que dans un âge avancé, l'irritabilité diminuant, non-seulement il y a moins de danger de donner une forte dose que dans l'enfance et l'âge adulte, mais qu'il y a souvent nécessité, si l'on veut obtenir autant d'effets. Toutefois il ne faut pas oublier que si, dans la vieillesse, l'excitation est difficile à produire, d'un autre côté, il est si aisé d'amener l'épuisement qu'il faut toujours le craindre, et ne pas dépasser une certaine mesure dans la prescription des doses. Il y a moins de danger à cet égard quand il s'agit des plantes toniques; mais lorsque ce sont des excitans que l'on administre, on doit être plus réservé. Par un autre motif, il faut aussi ne point donner à cet âge les émolliens à trop grande dose. On amènerait bientôt une débilité des organes de la digestion qui n'est que trop fréquente à cet âge.

185. On peut aussi faire en partie aux *sexes* l'appli-

cation

cation de ce que je viens de dire des âges. C'est pourquoi je ne ferai sur cet objet qu'une seule remarque; c'est qu'il est prudent, à cause de la sensibilité plus grande des femmes, de prendre, sous le rapport des doses, en leur administrant des plantes qui jouissent d'une certaine activité, une partie des précautions que j'ai indiquées pour les enfans. Il est surtout une circonstance dans la vie des femmes où il faut être encore plus réservé dans les doses : c'est le temps de la menstruation. Si cette évacuation se montre pendant le cours d'un traitement, il faut toujours diminuer les doses des médicamens qui sont administrés; le plus souvent même on en suspend tout-à-fait l'usage, excepté quand il s'agit d'une maladie aiguë fort grave, qu'il est instant de combattre sans aucun délai, parce que la moindre suspension dans le traitement compromettrait la vie de la malade. Pendant la grossesse il faut prendre à peu près les mêmes précautions, afin de ne pas provoquer l'avortement par des doses trop fortes.

186. Les *tempéramens* offriraient surtout un vaste sujet de réflexion pour la détermination des doses, si on voulait l'approfondir. Je n'en saisirai que les traits les plus saillans, qui tous se rapporteront à la remarque générale, que la dose est d'autant plus importante à prescrire avec soin, qu'elle porte sur des plantes dont les propriétés sont moins en rapport avec la constitution des sujets. Ainsi, lorsque chez un homme d'un tempérament très-sanguin, des boissons chargées de principes émolliens, mucilagineux, rafraîchissans, sont indiquées, il y a peu de danger à les faire prendre à trop forte dose; la constitution ne peut qu'en être corrigée. Mais lorsque, dans la même constitution, l'indication d'administrer des plantes aromatiques, stimulantes, se présente, il faut en borner les doses avec soin, parce qu'ici l'excès pourrait avoir le grave inconvénient de produire une excitation dont la source se trouve dans la constitution.

On peut faire un raisonnement tout opposé à l'égard

du tempérament pituiteux ou lymphatique, et il ne faut pas surcharger l'estomac de médicamens débilitans; il n'y a déjà que trop de disposition naturelle à la faiblesse : on peut être plus prodigue de stimulans et surtout de toniques. C'est en administrant les émolliens à grande dose et pendant trop long-temps, lorsqu'il s'agit de combattre les inflammations de l'urètre aux sujets de cette dernière constitution, que l'on produit ces écoulemens intarissables qui font si souvent le désespoir de l'art. C'est de même par de trop fortes doses de stimulans, dans les irritations des sujets d'un tempérament inflammatoire, que l'on aggrave et que souvent on rend mortelles, des affections qui n'auraient été que légères sous l'influence d'un traitement plus mesuré.

En général, c'est dans les tempéramens dont les caractères sont très-prononcés qu'il est dangereux de donner de trop fortes doses de médicamens; et ce sont surtout les plantes qui possèdent des propriétés excitantes et très-actives, dont la dose doit être réglée avec plus de soin. Ainsi on peut appliquer, avec encore plus de raison, aux tempéramens nerveux et mélancoliques ce que j'ai dit du tempérament sanguin. Ici ce n'est pas la crainte que de trop fortes doses accélèrent le mouvement des fluides qui doit rendre prudent; mais la susceptibilité aux moindres impressions est si grande qu'on a lieu de craindre les mouvemens convulsifs pour effets de l'administration de grandes quantités de préparations. Enfin, chez les hypocondriaques on observe de ces malheureuses dispositions de sensibilité tellement exquise, qu'ils ont beaucoup de peine à supporter les plus petites doses de remèdes, bien qu'ils en réclament sans cesse.

187. Pour les autres tempéramens, on pourra régler les doses d'après ce que je viens de dire de ceux que j'ai cités. Je dois remarquer, toutefois, qu'il est des exceptions nombreuses à toutes ces règles; elles trouvent toutes leurs causes dans des dispositions particulières de la sensibilité. Dans l'état de grossesse, par exemple, ou dans certaines dispositions maladives, on v

des appétits bizarres pour certaines substances alimen-
aires désagréables : d'autres fois ce sont pour cer-
ains médicamens, même d'une saveur repoussante,
les appétences qui, si elles ne démontrent pas, comme
on le croit, un avertissement du principe conserva-
eur, indiquent au moins que l'on peut ne pas être
ussi réservé sur les doses de plantes ainsi désirées par
n malade chez lequel on les croit indiquées.

Mais aussi il faut en agir d'une manière tout op-
osée dans les cas d'antipathie, ou de répugnance
our certaines plantes. Quand ces dispositions sont
rès-prononcées, il faut n'administrer que des doses
rès-modérées, et se servir de préparations dans les-
uelles l'odeur et la saveur sont mieux cachées ou
noins sensibles ; car, lorsqu'un médicament est pris
ans répugnance, c'est un motif pour espérer qu'il
ura une action salutaire.

Dans tous les cas, il est toujours prudent, pour le
égler, de s'informer de l'impression qu'une plante
roduit sur un malade avant de la lui faire prendre ;
n peut aussi s'enquérir de l'effet ou de la mesure de
on action, si elle a déjà été employée : ces données
eront toujours utiles pour déterminer les doses.

188. L'*habitude* mérite encore plus d'être sou-
ise à l'attention du médecin dans la prescription des
uantités à prendre de certaines plantes ou de certaines
réparations. L'exemple de Mithridate, cité en phy-
ologie, n'est pas moins applicable ici. On sait que
e roi de Pont ne craignait point les effets des poisons,
rce qu'il avait doucement habitué ses organes à leur
npression, en en prenant souvent des doses fraction-
ées ; on sait d'ailleurs quelle dose énorme d'opium,
d'extrait de plantes vénéneuses, on parvient à faire
endre aux malades tourmentés de maladies doulou-
uses : or, on conçoit combien il sera facile de voir
habitude rendre nulle l'action des plantes d'une éner-
e moins grande, si on en répète beaucoup de fois la
ose sans la changer. C'est une réflexion qui s'ap-
ique surtout aux végétaux ; car les médicamens mi-
éraux agissent pendant bien plus long-temps sans

accoutumer les organes à leurs impressions, et plu
sieurs ne cessent jamais d'agir, même sans accroîtr
leur dose. Il faut donc, si l'on veut pendant long
temps utiliser les propriétés d'une plante, en étudi
avec soin les effets, et, aussitôt qu'ils paraissent moin
énergiques, augmenter la dose en proportion de l'ac
tion qu'on veut obtenir.

Il est encore deux autres moyens d'arriver au mêm
résultat : le changement de préparations et l'interrup
tion dans l'usage de la plante; mais, ces deux moyens
je ne ferai que les indiquer pour ne point sortir d
mon sujet.

189. Rien ne doit rendre les doses plus variabl
que les *maladies*. Ainsi, dans deux ou trois affectio
différentes, la même plante ne peut produire d'effe
que si les doses sont appropriées à chaque cas. C'e
ainsi qu'une infusion légère de plantes amères suffi
pour combattre une simple débilité des voies dige
tives, tandis qu'une tisane très-forte ne suffira p
pour combattre une fièvre intermittente, et qu'il fa
dra avoir recours à une grande dose de la poudre d
mêmes plantes. Mais comme il y a à cet égard presq
autant d'exceptions que de maladies et de plantes,
n'ai dû en citer qu'un exemple, me réservant, a
articles particuliers, de faire connaître les doses au
quelles on conseille chaque plante dans les maladi
qui, sous ce rapport, sortent de la règle commune.

Je remarquerai, cependant, que diverses circo
stances des maladies peuvent aussi faire varier l
doses. Ainsi, suivant les causes, on juge souvent u
affection plus grave, et pour cela on cherche à la co
battre par une dose plus forte de la plante que l'
croit indiquée. D'autres fois, la partie affectée infl
sur la dose; par exemple, on a toujours besoin d'e
ployer une moins grande quantité d'un médicamen
lorsqu'on peut le porter immédiatement sur l'orga
ou la surface malade, que quand il faut agir par d
voies de transmission, comme ceux de la circulati
ou de l'absorption, à travers lesquelles s'émousse l'a
tivité des molécules médicamenteuses. Enfin, l

ifférentes périodes des maladies et leur ancienneté oivent aussi être prises en considération dans la presription des doses. Il faut en général, dans les malaies, choisir le temps où une moindre dose peut prouire un effet égal à une plus forte dans une autre ériode. Ainsi, lorsqu'on aperçoit une crise probable, ›it par les urines, par la sueur ou par les selles, on ›it s'attendre à voir de faibles doses de diurétiques, sudorifiques ou de purgatifs produire plus d'effets ie des doses beaucoup plus fortes n'en produiraient ns les circonstances ordinaires.

190. Au surplus, la considération des *climats* est core plus importante. Les médecins qui ont pratié dans des pays de températures différentes savent e les doses doivent varier du Midi au Nord, et plus moins dans les points intermédiaires. En général, aut employer des doses plus élevées dans les régions ides que dans les autres : cependant il paraît qu'il y in terme, dans les climats très-chauds, où il faut enir à des doses fortes, au moins de certaines ntes, parce que la sensibilité de nos organes ne ccroît avec la température des climats que jusqu'à e certaine mesure, au delà de laquelle au contraire s'éteint; ce qui fait que, sous l'équateur, les doses souvent besoin d'être aussi élevées que dans les ions très-froides. Au reste, je ne cite ces exemples pour mieux faire sentir que, dans les divers clits de la France, les doses ne doivent varier qu'en on de la sensibilité propre des sujets.

91. On peut faire la même réflexion sur les *sais*, qui, à leur tour, sont susceptibles de considéons applicables aux climats. Ainsi, pendant les leurs, que la sensibilité est plus exaltée et les mouiens plus rapides, les médicamens toniques et les tans de toute espèce ne doivent être donnés qu'à es modérées, tandis que les émolliens et particuement les rafraîchissans, les acidules, peuvent être crits à grande dose. On sent du reste, je pense, par des motifs opposés il faut agir en sens inverse lant l'hiver et les temps froids, à l'égard des uns

et des autres. On a remarqué aussi que les purgatifs, dans les temps froids et humides, déterminent des selles plus abondantes que dans les autres temps, à des doses plus élevées. Au surplus, dans les saisons intermédiaires, il faut rentrer dans la règle commune.

192. Je pourrais encore trouver des considérations semblables sur les *professions*, le *régime* de vie et les différentes positions de l'homme dans la société; toutes circonstances qui peuvent faire varier les doses. Mais, pour abréger, je rappellerai seulement que, dans ces cas comme dans les précédens, l'effet sur la sensibilité est la seule règle qui doit diriger; par conséquent tout ce que j'ai dit des climats et des saisons peut s'y appliquer. Je terminerai par cette seule remarque: que les hommes, livrés à des professions qui exigent beaucoup de force et d'action qui les rendent robustes en diminuant la sensibilité de leurs organes, et dont le régime est grossier, ces hommes n'éprouvent d'impressions fortes de la part des médicamens que quand on les administre à des doses qui seraient dangereuses pour les gens du monde: chez ceux-ci, l'oisiveté et les influences presque toutes débilitantes de la société ont augmenté la sensibilité au point de les rendre impressionnables aux plus faibles doses de médicamens actifs.

193. Je m'arrête ici, pensant m'être assez étendu sur ce qui est relatif aux doses en général, pour faire connaître que les propriétés des plantes ne varient pas moins suivant la mesure dans laquelle on les administre, que suivant toutes les autres circonstances que j'ai examinées précédemment; c'est tout ce que j'avais intention de prouver. Je pourrais encore indiquer une autre source de différences dans les propriétés des plantes, si je recherchais les effets variés qui résultent du mélange de celles dont les propriétés sont diverses, et de leur application simultanée; mais un sujet aussi important ne saurait être traité avec soin qu'en s'étendant au-delà de la mesure que je voulais donner à ces généralités sur les plantes, et que je n'ai déjà que trop dépassée. Je vais finir par un aperçu

rapide des principales propriétés des plantes indigènes, en les classant d'après l'ordre qui me semble le plus naturel.

Classification des plantes indigènes d'après leurs propriétés.

194. C'est, au surplus, une tâche que je me suis imposée à regret; mais j'ai pensé qu'ayant suivi, dans leur description, l'ordre arbitraire d'un dictionnaire, qui est le plus commode pour les recherches, je devais afin de donner à l'ouvrage tous les avantages d'un arrangement méthodique, indiquer sommairement la place que chacune d'elles occuperait, si je les eusse distribuées dans l'ordre de leurs propriétés. Je n'ai pas la prétention de croire, toutefois, que l'arrangement que je vais indiquer soit préférable à ceux qui ont été présentés dans les matières médicales publiées récemment. Ayant un beaucoup moins grand nombre d'objets à classer, puisque les plantes exotiques et les médicamens des autres règnes ne devaient point entrer dans mon cadre, les lacunes entre les classes de plantes distribuées suivant leur manière d'agir, étaient plus difficiles à remplir; c'est pourquoi je me garderai bien de mettre de l'importance à mon classement, bien qu'il ne ressemble pas à ceux qui ont été proposés jusqu'ici; j'avouerai même, qu'après avoir essayé vainement de distribuer les plantes d'après leurs propriétés, aussi naturellement que je le croyais possible, j'ai achevé cette entreprise, beaucoup moins pour servir de modèle, que pour montrer l'impossibilité de la rendre parfaite, dans l'état peu avancé de nos connaissances sur la manière d'agir des plantes.

195. Tout le monde convient aujourd'hui que les médicamens doivent être classés d'après les effets immédiats qu'ils produisent, et non d'après les effets secondaires ou curatifs, parce que les premiers sont assez constans et uniformes, tandis que les autres sont variables à l'infini, et très-incertains, c'est-à-dire, en d'autres termes, que l'effet de l'application d'une plante sur les surfaces vivantes est le plus souvent produit, mais que la guérison, effet secondaire sollicité, n'en est pas

toujours le résultat. Nous prendrons donc pour base des divisions principales entre les plantes, les effets immédiats que l'observation les a montrées capables de produire. Nous prendrons même encore en considération quelques effets immédiats moins généraux, pour les distributions secondaires; néanmoins, dans celles-ci nous nous efforcerons de ramener les classes, beaucoup trop négligées depuis quelques années, des sudorifiques, des diurétiques, des astringens, etc., que l'on affecte chaque jour de bannir des livres, quoique le praticien soit forcé de s'en souvenir au lit du malade. Je ne rétablis point, au reste, ces classes d'une manière absolue, et avec les idées qu'on en avait autrefois; je veux seulement, sans diminuer l'utilité pratique qu'en ont retirée les anciens, faire mieux comprendre ce qu'il est raisonnable d'entendre sous ces dénominations. En voyant ces mêmes diurétiques, béchiques, etc., se reproduire dans des classes qui se composent de plantes produisant des effets opposés, on sentira mieux que, pour déterminer des effets secondaires semblables, et à cause de cela mériter un nom commun, elles sont souvent loin d'être douées de propriétés pareilles, ou même analogues. C'est encore pour le même motif que j'ai reproduit dans des divisions secondaires les dénominations d'apéritifs, de vulnéraires, etc.; je crois mieux faire comprendre leur valeur en les rapportant à des classes de plantes dont les effets sont connus. Il m'a paru enfin que les vomitifs, les purgatifs, les laxatifs, quoique produisant des effets beaucoup mieux caractérisés, ne devaient cependant pas former des divisions principales, parce que ces effets, bien qu'ils soient le résultat d'une impression immédiate, n'ont point une cause différente de celle qui produit l'action diurétique ou sudorifique : or l'on ne pense pas à prendre ces dénominations pour base des grandes divisions de la matière médicale.

196. Au reste, en passant en revue toutes les plantes médicinales indigènes, j'ai trouvé qu'il était possible de réunir tous les effets immédiats qu'elles sont capables de produire, dans cinq grandes séries que j'ai

approchées dans l'ordre de leur plus grande affinité, en commençant par la série de celles dont l'action est a plus simple, pour finir par les plus énergiques, ou elles dont les effets sont plus compliqués. Cette marhe me semble beaucoup plus naturelle que celle qui été suivie dans les matières médicales les plus réentes, où l'on commence par les toniques, les excians ou les diffusibles, pour parler ensuite des émoliens et des tempérans, et revenir encore à d'autres xcitans. On ne suit guère, ce me semble, dans un el arrangement la règle la plus simple de toutes, et, ose dire, la meilleure en classant, de procéder du mple au composé. En lisant ces livres, je me souiens involontairement de ces immortelles épopées où s grands poëtes de l'antiquité, à qui nous les devons, nt, par l'effort de leur génie, su intéresser les securs en commençant par le milieu l'histoire de leur éros. Je désire, au surplus, que cette comparaison soit pas prise en mauvaise part, car je ne prétends oint faire de critique; je veux seulement indiquer classement des plantes qui paraisse plus naturel que ux proposés jusqu'ici; et, pour le commencer par racine de guimauve, je n'en reconnais pas moins la périorité des ouvrages de matière médicale dont je ens de parler sur le mien, quoiqu'ils débutent, l'un r le quinquina, l'autre par la gentiane, celui-ci par camphre, celui-là par l'ellébore.

J'ai donc cherché les plantes dont la manière d'agir moins compliquée; j'ai trouvé que c'étaient aussi lles dont l'usage est le plus répandu et l'utilité plus ande, toutes circonstances qui me semblent déternantes pour en former la première classe. Il me raît si naturel que la simplicité d'action et la plus ande utilité donnent la priorité aux médicamens ns un arrangement méthodique, que je n'hésiterais , dans un traité de matière médicale, à placer l'eau re la première. Tels sont les motifs qui m'ont cont à parler d'abord des émolliens.

Première classe. — Émolliens.

197. Les plantes de cette classe n'ont que des qualités physiques très-faibles; leur saveur est nulle ou fade, et plus souvent mucilagineuse ou huileuse; leurs principes médicamenteux sont principalement le mucilage, ou l'huile fixe, et quelquefois la fécule. Les préparations les plus favorables à leur action sont celles auxquelles l'eau sert de véhicule. On doit donc employer de préférence les infusions, et surtout les décoctions qui se chargent de plus de principes émolliens toujours peu volatils. En général les plantes vertes sont plus émollientes : cependant l'eau bouillante retire le mucilage des plantes sèches en si grande quantité, qu'elles forment des préparations très-émollientes. On fait avec les plantes sèches des poudres, bien que les émolliens soient peu en usage sous cette forme : on en fait plus souvent des sirops. A l'extérieur on applique surtout les farines en cataplasme, ou les plantes cuites, entières ou en poudre. On se sert des décoctions en fomentations, en bains, en lavemens, etc. A l'intérieur comme à l'extérieur les émolliens ne doivent être employés ni froids ni trop chauds, mais tièdes.

J'ai dit que l'action des émolliens était très-simple. En effet, ils ne produisent pas de perturbation; c'est lentement qu'ils relâchent les tissus vivans, comme une substance sèche s'imbibe de liquide et s'amollit : on n'aperçoit pas l'impression qu'ils produisent actuellement; mais leurs effets sont sensibles par la diminution, sous leur influence, du ton, de la fermeté des solides vivans, des irritations, des inflammations, jusqu'à un certain point de la sensibilité, et par conséquent de la douleur. Par cela même que l'action des émolliens sur les parties vivantes est la plus simple des actions médicamenteuses, elle approche davantage de l'impression que fait l'humidité sur les solides inorganiques. Qui n'a pas vu un cataplasme amollir la peau, la blanchir, la gonfler, diminuer la tension inflammatoire s'il en existe, et tous ses symptômes,

comme la rougeur, la douleur et la chaleur? Or, on conçoit que tout cela n'est qu'une diminution dans les forces de la vie. Tel est le résultat de l'impression des émolliens. Voilà pourquoi, si on en continue trop long-temps l'usage, on amène la faiblesse et le défaut d'action vitale.

198. La distinction que j'ai établie des émolliens *généraux* et *spéciaux*, n'a d'autre but que de faire comprendre comment la médication émolliente peut être étendue généralement à toute l'économie, ou bornée à une seule partie. Rigoureusement il n'y a pas d'émolliens spéciaux; car si l'on donne à un homme une boisson émolliente tiède, pendant qu'il est tourmenté de soif, de chaleur, de fréquence du pouls et de tous les symptômes d'une irritation dont on n'aperçoit pas le foyer, on produit une détente générale; en second lieu le même moyen produit un soulagement aussi marqué lorsqu'on l'emploie à l'occasion de l'inflammation d'un organe; enfin il n'est pas d'émolliens spéciaux qui ne puissent servir comme généraux et réciproquement.

199. Ceux qu'on réserve pour provoquer des effets généraux sont surtout les mucilagineux; car les huileux et les féculens sont plus souvent appliqués à des usages spéciaux. Je place parmi les premières les apéritifs, ou résolutifs émolliens, non pas pour en faire un ordre particulier de médicamens, mais pour faire sentir aux personnes qui attachent beaucoup d'importance aux mots *apéritifs* et *résolutifs* que ces noms conviennent aussi bien aux émolliens, quand il faut résoudre ou faire fondre des engorgemens qu'une irritation inflammatoire entretient, qu'aux plantes auxquelles le vulgaire applique ces dénominations, et que je vais indiquer bientôt dans une autre classe de moyens dont les effets sont opposés. Les plus généraux des émolliens, et en même temps les meilleurs, sont les boissons qui tiennent en dissolution les principes mucilagineux de la racine de guimauve, de la mauve, de la graine de lin, etc. Comme *apéritifs*,

on emploie de préférence l'orge, le chiendent, la scorsonère, etc.

200. Les mêmes moyens ont reçu aussi le nom de *délayans*, quand on a cru expliquer par ce mot leur action pour *délayer* les *humeurs*, *fluidifier* le sang. Je les ai placés parmi les émolliens spéciaux des organes digestifs, seulement pour indiquer qu'il ne faut entendre par l'expression de délayans que des émolliens étendus dans un liquide abondant et introduits dans l'estomac. Ils sont prescrits dans les fièvres inflammatoires, bilieuses, le commencement des fièvres adynamiques et ataxiques, et dans le cours de plusieurs espèces de maladies auxquelles on a donné ces derniers noms, dans toutes les inflammations, les hémorrhagies actives, toutes les irritations qui accompagnent les affections nerveuses, etc., etc. C'est surtout dans les irritations des organes de la digestion qu'ils ont des effets plus marqués, parce qu'ils agissent immédiatement. Quand la phlogose de l'estomac dérange les digestions, ce sont alors les meilleurs *stomachiques*. Si la même disposition, étendue aux intestins, produit des flatuosités, des vents, ils sont alors *carminatifs*. Dans tous ces cas il faut que le liquide aqueux ne soit pas chargé d'une trop grande quantité de mucilage; s'il en est saturé au point d'être épais, il surcharge les organes digestifs, il produit l'action émolliente, mais, la digestion ne s'en faisant pas, il y a trouble dans la fonction, ou une espèce d'indigestion; des évacuations alvines ont lieu, et les émolliens sont alors *laxatifs*. En sorte que, comme l'a prouvé jusqu'à l'évidence M. Barbier, les évacuations ont lieu sans l'irritation locale ou générale des purgatifs, mais bien plutôt avec une action locale et générale émollientes. Pour obtenir le dernier effet dont je viens de faire mention, les évacuations alvines, on emploie le plus ordinairement l'huile fixe à dose notable, telle que plusieurs onces; tantôt c'est l'huile d'amandes douces ou seulement d'olives; plus souvent celle de ricin; on y joint un sirop ou quelques liquides

auxquels elle s'unit au moyen du mucilage, du jaune d'œuf, etc. (176). On emploie aussi, pour obtenir l'effet laxatif, les pruneaux, le sirop de violette à forte dose, etc.

Tels sont les principaux effets des plantes émollientes sur les organes de la digestion; ici l'action immédiate se confond avec l'action curative; je vais indiquer des effets plus éloignés en parlant de l'action des émolliens sur les organes de la respiration.

201. Ce n'est pas que l'on ne puisse agir directement sur la membrane muqueuse des poumons par des fumigations émollientes, c'est-à-dire par des vapeurs, à une douce température, de décoctions émollientes reçues avec l'air que l'on respire; mais ce sont des émolliens introduits dans l'estomac que je veux parler sous les noms de *béchiques*, de *pectoraux*, et d'*expectorans*. Il est facile de confondre dans des considérations communes les plantes qui peuvent être classées sous ces trois dénominations. Les béchiques, qui sont chargés de la fonction de calmer la toux, doivent être pris parmi les émolliens quand elle est entretenue par une irritation inflammatoire des organes de la respiration et surtout des conduits de l'air. Le plus ordinairement des tisanes bues en assez grande quantité, et à une douce chaleur, agissent sur le poumon à travers l'estomac et le diaphragme, et ainsi contribuent avec l'effet émollient général qui résulte de la médication à diminuer l'irritation pulmonaire. Souvent aussi il suffit du passage de certains émolliens dans l'arrière-bouche pour que l'impression sur l'extrémité supérieure du conduit de l'air calme la toux. On donne alors plus particulièrement les lochs gommeux et huileux par cuillerées.

Tous les émolliens pourraient être employés dans ces circonstances; cependant il en est qui y sont plus spécialement consacrés: telles sont la racine de guimauve, ses fleurs, toutes les préparations qu'on peut en faire, les fleurs de mauve, de bouillon blanc, de violette, de tussilage, de coquelicot, de pied de chat, les feuilles de capillaire, les amandes

douces, et surtout l'huile qu'on en retire, les figues, les jujubes, et toutes les plantes analogues. C'est presque toujours l'eau qui sert de véhicule, souvent le lait, jamais le vin, le vinaigre, ou d'autres liquides qui ne seraient pas adoucissans. Tous les remèdes béchiques sont encore rendus plus calmans par l'addition du sucre ou du miel, en assez grande quantité pour donner une saveur agréable, saveur qui contribue aussi à diminuer la toux.

202. Dans une inflammation des poumons, catarrhale ou autre, lorsque la toux n'est pas très-incommode, que la chaleur, l'irritation, la douleur, l'oppression et tous les signes de la phlogose sont plus prononcés, tous les béchiques dont je viens de parler sont encore donnés, mais alors sous le titre de *pectoraux*.

203. Quand la toux est sèche, ou si l'on peut supposer que l'expectoration n'a pas lieu, parce qu'une trop forte irritation tient fermés tous les vaisseaux exhalans de la surface muqueuse pulmonaire, les béchiques et les pectoraux dont je viens de faire mention sont les meilleurs *expectorans*.

204. Les émolliens peuvent aussi agir sur la peau, non pas directement comme je l'ai dit (199) en parlant des émolliens généraux, mais par sympathie lorsqu'ils sont introduits dans l'estomac, et de manière à augmenter les fonctions sécrétoires de la peau. C'est ainsi qu'ils deviennent *diaphorétiques* ou *sudorifiques*. Je ne m'arrêterai pas à la distinction subtile que l'on a essayé de faire entre ces deux ordres de médicamens; je les suppose synonymes.

Les plantes sudorifiques tirées de la classe des émolliens sont peu nombreuses; celles qui produisent le plus ordinairement la diaphorèse sont plus souvent de la classe des excitans. Cependant lorsque le défaut de transpiration est dû à une grande sécheresse de la peau, à de la chaleur générale, à une forte irritation, ou à une inflammation aiguë, en produisant un relâchement général, au moyen des boissons émollientes, on ramène la transpiration. On la provoque aussi dans

les fièvres inflammatoires et autres maladies où une sueur critique s'annonce. Dans tous ces cas on conçoit qu'il faut aider l'action émolliente par une plus forte chaleur et une plus grande abondance des boissons, et surtout par le repos dans un endroit chaud, et dans un lit où l'on doit se beaucoup couvrir. C'est ainsi que l'on produit une sueur salutaire dans le catarrhe pulmonaire, le rhumatisme aigu et les exanthèmes fébriles, quand les forces vitales ont besoin d'être diminuées, et que le relâchement général peut amener une détente à la peau, favorable à l'éruption. Les émolliens que l'on emploie plus spécialement comme diaphorétiques sont la bourrache, la buglose, le coquelicot, le capillaire, la racine de bardane, de scorsonère et quelques autres plantes mucilagineuses analogues.

205. Je viens de dire que la première condition pour produire la sueur était de boire une grande quantité de liquide aqueux; il en est de même pour faire rendre beaucoup d'urine; et c'est pour cela que le meilleur *diurétique* est l'eau. Mais, comme pour les autres divisions de plantes que je viens de passer en revue, il n'y a point de *diurétiques* absolus qui produisent toujours, par une action spéciale, une plus grande sécrétion d'urine; il faut pour qu'une plante amène cet effet, et par conséquent mérite le nom de diurétique, que ses propriétés la rendent propre à combattre l'affection qui diminue la sécrétion urinaire, ou à modifier la disposition organique actuelle des reins, de manière à leur faire sécréter une plus grande quantité d'urine. Or, ici je ne veux faire mention que des diurétiques émolliens. Voyons de quelle manière et dans quels cas ils agissent.

Si par l'effet d'une maladie aiguë les reins, organes sécréteurs des urines, sont dans un état d'irritation, de spasme tonique, d'inflammation même, en donnant une boisson émolliente, relâchante, on produit d'abord une détente générale à laquelle les reins participent; en outre on agit plus spécialement sur ces organes en faisant boire la tisane en grande abondance

et froide; double circonstance qui, dans tous les cas, favorise l'action sécrétoire des reins. Il faut même à cette occasion se rappeler que la température chaude des boissons favorise la sueur; car il y a toujours opposition entre l'action de la peau et celle des reins, en sorte que ce qui fait suer diminue l'abondance des urines, et réciproquement. Par conséquent on ne doit jamais donner chaudes des boissons destinées à provoquer la sécrétion urinaire. C'est une remarque qui s'appliquera de même aux plantes diurétiques, dont j'aurai occasion de parler dans les classes suivantes.

Quoi qu'il en soit, celles qui produisent l'effet diurétique en agissant à la manière des émolliens, sont en assez grand nombre; ce sont principalement le chiendent, la pariétaire, la bourrache, la graine de lin, l'orge, l'avoine, la racine de guimauve, de nénuphar, de bardane, etc. Mais tous ces émolliens peuvent être employés de même, pourvu qu'on les étende dans une grande abondance de liquide, et qu'on le fasse boire froid ou très-peu chaud. On conseille ces sortes de diurétiques, lorsqu'on croit devoir faire couler les urines, dans les maladies inflammatoires, et dans celles des voies urinaires qui sont accompagnées d'inflammation, d'irritation, parce qu'ici, indépendamment du relâchement général qui en résulte, et auquel les voies urinaires participent, comme l'urine est beaucoup plus douce et moins irritante quand elle est abondante, elle produit aussi, à son passage, l'effet salutaire d'une injection d'eau tiède, au lieu de l'irritation que son contact détermine lorsqu'elle est rare et chargée.

206. Enfin, lorsque l'on a voulu diriger l'action des plantes émollientes sur les organes génitaux, on leur a donné les noms d'anti-aphrodisiaques ou d'emménagogues, selon que l'on désirait combattre l'éréthisme des organes génitaux qui porte un sexe vers l'autre, ou l'empêcher de naître, ou selon que l'on a voulu produire l'écoulement des menstrues.

Dans le premier cas les émolliens, en effet, sont de tous les médicamens les plus propres à produire les

résultats désirés, puisqu'ils font participer les organes génitaux au relâchement général qu'ils produisent. Mais on s'abuserait étrangement de croire qu'il est des plantes, comme le nénuphar, par exemple, qui jouissent de la prérogative d'agir spécialement sur ces organes; le médicament le plus émollient, le plus relâchant, celui qui diminuera davantage les forces, sera toujours le meilleur anti-aphrodisiaque.

207. Il n'en est pas de même de la propriété emménogogue. Les émolliens ne la possèdent que dans certains états particuliers de la matrice, et ces états sont les mêmes que ceux que nous avons vus plus haut réclamer les diurétiques émolliens. Ainsi l'on sait que, pendant l'écoulement du sang, la matrice est dans une sorte de fluxion, de turgescence, dont la cause n'est pas plus connue que celle de tous les autres actes de la vie, mais dont l'effet est cette issue du sang. Eh bien! chez des femmes d'un tempérament sanguin, très-colorées, très-fortes, la fluxion a souvent trop d'intensité, le sang gorge les vaisseaux, parce qu'un éréthisme vicieux les tient fermés, ce qui se manifeste par des douleurs, des pesanteurs de la matrice, tous les signes de la pléthore locale, avec de la fièvre, de la chaleur générale. C'est dans ces cas que les émolliens seront emménagogues. Ici aucune plante n'a été recommandée d'une manière spéciale, parce qu'il ne s'agit que d'amener du relâchement; seulement on peut diriger l'effet sur les organes mêmes par des applications émollientes extérieures, telles que des bains de siége, des fomentations, des lavemens, des injections, etc.

Deuxième classe. — Tempérans.

208. La définition des tempérans est beaucoup moins facile à donner que celle des émolliens, parce que l'action de tempérer est beaucoup plus susceptible d'interprétation et même d'explication. Ainsi, toutes les fois que par l'emploi d'une plante on a calmé l'action ou les mouvemens des solides, je dis qu'on a fait usage d'une plante tempérante. Avec les émolliens on

aurait bien produit un effet calmant, mais on aurait plus relâché ou diminué le ton des solides que calmé les mouvemens. D'un autre côté, je ne conçois de tempérant que lorsque l'effet est produit sans excitation; autrement, il y aurait contradiction dans les termes : l'explication de tout ceci va se trouver naturellement dans l'examen des diverses sortes de tempérans.

209. Il en est qui diminuent l'action des vaisseaux sanguins et la chaleur vitale; mais pour produire purement ces effets, ils ne doivent pas exciter. Je m'explique : en donnant les acidules à forte dose ou très-concentrés, il arrive souvent qu'on produit la purgation; en appliquant les acides purs sur les surfaces vivantes on produit l'astriction; dans ces cas on a stimulé. Les mêmes moyens, très-étendus dans l'eau et à faible dose, tempèrent les mouvemens des vaisseaux et du sang, la chaleur; ils sont *rafraîchissans*. Cet exemple montre la difficulté de classer les plantes d'après leurs propriétés, puisque, selon les préparations, les doses, les maladies, etc., les propriétés sont différentes; il faut se résoudre à voir les mêmes plantes se reproduire dans plusieurs classes. Il est vrai que ce n'est pas pour les montrer douées de plusieurs propriétés existantes ensemble, mais pour faire connaître les divers effets qu'elles sont susceptibles de produire selon la manière d'utiliser, d'appliquer les principes actifs qu'elles renferment. Il suit de là que, dans l'ordre que j'ai adopté, une plante peut se trouver à plusieurs endroits différens, et y être bien placée, pourvu que, dans l'endroit où j'en fais mention, j'indique la manière de lui faire produire les effets qui sont propres à la classe où on les trouve.

D'après cette explication il est facile de se faire une idée de la manière d'agir des tempérans que l'on nomme rafraîchissans. On les a aussi appelés *anti-phlogistiques* quand ils étaient destinés à diminuer la phlogose. Tous les acides végétaux sont dans ce cas; mais comme on ne doit les employer que très-étendus, ils sont seulement acidules. Tels sont les

fruits rouges, ainsi que l'orange, la pomme de reinette, l'oseille, l'alléluia, etc.; on peut même ajouter la réglisse, qui n'est que sucrée, et le chiendent frais. Les préparations de ces plantes sont peu nombreuses; on n'en peut faire que des boissons, des tisanes; on les joint aux émolliens plus souvent qu'à tout autre médicament.

Ils produisent sur les organes digestifs une impression qui le plus souvent augmente l'appétit. Ils sont dangereux dans toutes les maladies de poitrine avec toux, parce qu'ils augmentent ce dernier symptôme en irritant la gorge, et en stimulant le poumon quand ils y abordent dans le mouvement circulatoire. Ils sont rarement sudorifiques, si ce n'est d'une manière indirecte en rafraîchissant; mais ils sont très-souvent diurétiques, surtout quand on les fait prendre froids. Enfin ils peuvent agir sur les organes génitaux comme les émolliens et dans les mêmes cas.

Il n'est pas de maladies où ils soient mieux indiqués, et où ils produisent de meilleurs effets que dans les hémorrhagies actives; ils conviennent aussi dans les inflammations, excepté celles de la poitrine, au moins pour les rafraîchissemens acides, comme je viens de le dire; dans tous les états fébriles où il y a exaltation des forces, irritation, chaleur âcre et brûlante à la peau. Ils n'agissaient pas différemment dans les fièvres dites putrides quand on les donnait sous le nom d'*anti-septique*. Enfin on peut les administrer dans le scorbut, et dans beaucoup de cas analogues à ceux que je viens de citer.

210. La division des tempérans, à laquelle j'ai donné pour caractère de diminuer l'action nerveuse, et par conséquent la sensibilité, et de calmer la douleur, renferme le médicament le plus utile en médecine, c'est-à-dire, l'opium. Cette division, susceptible à cause de cela de considérations si importantes dans un ouvrage où tous les médicamens se trouveraient classés, ne se montre ici qu'avec un faible intérêt, puisqu'il ne doit être question que des plantes indigènes, parmi lesquelles nous ne trouvons que

notre pavot de comparable à celui de l'Orient qui produit l'opium, et quelques plantes dont l'action est bien analogue, mais n'est pas semblable : telles que la belladone, la ciguë, la jusquiame et le stramonium. Il s'agit ici, comme on voit, des *narcotiques*, auxquels on donne les noms de *calmans* et d'*anodins*, quand on les emploie à tempérer les douleurs, et d'*hypnotiques*, lorsqu'ils procurent le sommeil. Les quatre dernières plantes ont aussi des effets spéciaux qui ne peuvent être indiqués qu'à leur article : je ne veux faire mention ici que de leur action narcotique, et à cet égard le pavot leur est peut-être préférable.

Ce ne sont pas, au reste, les seuls noms que les narcotiques méritent. Quand on les donne à faible dose et dans différentes circonstances bien déterminées, on n'a souvent pas de *carminatifs* plus sûrs dans les affections spasmodiques, l'hypocondrie, etc., ou de meilleurs *béchiques* ou *expectorans*, surtout lorsqu'une irritation nerveuse produit la toux, qu'une constriction spasmodique retient la matière de l'expectoration. Ils sont *diaphorétiques* ou *sudorifiques* lorsqu'on les donne à petites doses dans les maladies exanthématiques quand il y a irritation à la peau, chaleur âcre et brûlante. Dans tous les cas, à plus forte dose, ils agissent sur les vaisseaux capillaires de la peau, y déterminent un état de faiblesse tel que le sang s'y accumule et la sueur s'écoule, mais d'une manière passive. Les narcotiques sont diurétiques quand un état spasmodique, une irritation nerveuse fixée sur les reins, empêchent la sécrétion urinaire. Enfin, ils sont *emménagogues* lorsque la même disposition organique du tissu de la matrice s'oppose à l'écoulement des règles.

211. Mais il est impossible de ne pas replacer les mêmes moyens dans la troisième division des tempérans que j'ai établie, parmi ceux qui diminuent l'action musculaire, les mouvemens convulsifs. Cet effet résulte naturellement dans les narcotiques de leur action sur les nerfs; voilà pourquoi ils sont avec raison placés au premier rang des *anti-spasmodiques*. Toute-

fois, il est d'autres plantes qui paraissent agir contre les convulsions autrement qu'en stupéfiant le système nerveux. Il en est même plusieurs qui ne tempèrent les mouvemens convulsifs, les spasmes, qu'en produisant une légère excitation, qui ne va jamais jusqu'à l'irritation, au moins dans la forme et aux doses auxquelles on les emploie pour remplir cette indication. Mais cette propriété est loin d'être aussi bien déterminée que la propriété émolliente déjà citée en exemple; le plus souvent même on est dans l'impuissance de se rendre compte de la manière d'agir de ces plantes pour produire leurs effets. Aussi n'ont-elles pas des qualités physiques uniformes comme les émolliens : les unes ont une saveur douce ou presque nulle; les autres en ont une amère ou âcre; il s'en trouve dont l'odeur est agréable; plusieurs sont fétides et repoussantes. Enfin, on observe qu'elles sont loin d'avoir des effets constans comme les émolliens. Je citerai les fleurs et les feuilles d'oranger, le tilleul, le caille-lait, la pivoine, le coquelicot, le souci, la laitue, la laitue vireuse, le lis, le muguet, la valériane, etc., etc. Tous ces moyens, ainsi que les narcotiques, sont indiqués dans les nombreuses affections connues sous les noms de spasmodiques, nerveuses, convulsives. Depuis la plus simple colique qui résulte souvent d'une affection morale subite, jusqu'aux horribles convulsions de l'épilepsie, on les a vus souvent produire des effets merveilleux; malheureusement aussi ils sont tant de fois restés sans résultat, qu'on ne peut les employer sans défiance. On connaît même si mal leur manière d'agir que, quand on a, dans un certain cas, employé l'un d'eux sans succès, il ne faut jamais manquer d'essayer d'un autre, dût-on ainsi les mettre tous à l'épreuve; on aura toujours bien mérité de l'art et de l'humanité, si, à force de persévérance, on arrive à employer celui qui doit réussir. Je sais bien qu'une telle pratique est pire que de l'empirisme; mais pourquoi ne pas convenir qu'on en est réduit là dans des maladies dont les phénomènes sont inexplicables, et contre lesquelles, par consé-

quent, il n'est pas étonnant que les remèdes qui les guérissent agissent d'une manière inconnue.

Troisième classe. — Toniques.

212. Les toniques, que l'on nomme aussi *corroborans*, *fortifians*, agissent au contraire d'une manière qu'il est bien facile de saisir ; il suffit, pour faire comprendre leur action, de la comparer à celle des émolliens : ceux-ci relâchent le tissu des organes, et ne diminuent la chaleur vitale qu'en modérant les irritations. Les toniques fortifient les tissus et augmentent la chaleur, sans exciter, sans accélérer les mouvemens ; ils n'augmentent pas non plus les évacuations. On observe cependant quelquefois des effets purgatifs en prenant des plantes amères, mais ce ne sont pas les résultats que l'on en attend ; ils tiennent à une trop forte dose ou à l'emploi intempestif de ces moyens.

Les plantes amères sont celles qui possèdent d'une manière plus franche la propriété tonique ; aussi est-ce parmi elles que l'on trouve les moyens qui sont susceptibles de produire des effets plus généraux : c'est parmi les amers que l'on trouve les *corroborans*, les *anti-scrophuleux*, les *fébrifuges*. En effet, les amers donnés à petites doses aident puissamment le régime, lorsqu'il s'agit de ranimer les forces générales, de redonner de la vigueur à tous les organes, sans produire d'excitation, sans rendre les mouvemens plus rapides ; ils sont alors *corroborans*. Lorsqu'on donne la gentiane, le houblon, etc. dans les maladies scrophuleuses, on produit des effets semblables, et qui ne sont pas moins généraux : on donne alors à ces moyens le nom d'*anti-scrophuleux*.

213. Je ne dois pas omettre ici de faire mention des *dépuratifs*, sortes de médicamens auxquels on attribuait la propriété de débarrasser la masse du sang des matières morbifiques, soit en les détruisant ou en les expulsant. Ces moyens et ces explications sont restés en grande faveur dans la médecine populaire ; ce sont principalement des plantes amères en décoc-

tion ou en bouillon, ou leurs sucs et leurs extraits que l'on donne : les plus en réputation sont le pissenlit, la chicorée, la fumeterre, la patience, le houblon, l'écorce d'orme, et d'autres plantes peu actives, comme la scabieuse, la saponaire, la pensée sauvage, la douce-amère, etc., et enfin les plantes excitantes que nous retrouverons sous le nom d'anti-scorbutiques. On joint quelquefois à ces moyens de légers purgatifs. Les dépuratifs sont donc le plus souvent des plantes toniques et quelquefois des plantes excitantes qui débarrassent plus ou moins les voies digestives des matières que la faiblesse y laisse amasser ; qui, en ranimant la force des organes, ou en les excitant légèrement, rendent les digestions plus faciles ; qui, enfin, en propageant ces effets dans toute l'économie, changent l'état actuel d'atonie, d'inertie de toutes les fonctions, de tous les tissus. Or, dans cette médication générale, le sang reçoit sa portion d'influence, et sa constitution s'en trouve améliorée.

Telle est l'idée qu'il faut se faire de la dépuration. On doit sentir qu'elle ne peut être salutaire, par les moyens que je viens d'indiquer, que dans les affections de la peau ou autres maladies analogues produites ou accompagnées d'atonie et de faiblesse générale, de pâleur, de bouffissure, de mollesse, de lenteur dans tous les mouvemens de la vie, etc. Mais tous ces moyens, malgré leur nom et la confiance qu'ils inspirent au vulgaire, seront toujours nuisibles lorsqu'on les administrera dans des circonstances opposées ; ainsi, pour emprunter les expressions de M. Barbier, les personnes qui se plaignent d'avoir un sang âcre, échauffé, et qui donnent, pour preuve de cet état, du fluide sanguin, des rougeurs à la peau, des boutons sur la figure et sur d'autres parties du corps, des irritations, des douleurs avec chaleur qui se manifestent sur divers points, etc., ces personnes réclament toujours des moyens propres à détruire les âcretés, les acrimonies qu'elles supposent exister dans la masse circulatoire; elles veulent des dépuratifs. On

sent que les meilleurs, dans ce cas, sont les émolliens; et bien que l'orge soit aussi bonne, on préfère alors la bardane, la scorsonère, la bourrache, la buglose, etc.

214. Pour obtenir ces divers résultats, on a dû employer des petites doses de toniques, les répéter souvent et à beaucoup de reprises. Au contraire, lorsqu'on les donne comme *fébrifuges*, c'est bien encore un effet général que l'on veut obtenir, mais il doit être brusque : il faut les prescrire à doses assez fortes, pour que l'impression subite qu'ils produisent sur les voies digestives puisse être étendue ou répétée dans tous les organes. Aussi en donne-t-on alors des décoctions chargées, ou mieux encore la poudre, qui agit plus fortement. Parmi nos plantes indigènes, les plus amères sont celles qui produisent plus sûrement l'action anti-fébrile; telles sont la petite centaurée, la gentiane, la germandrée, le trèfle d'eau, etc., ainsi que toutes les écorces que je retrouverai bientôt parmi les astringens; de même que les plantes amères qui sont en même temps excitantes, comme les camomilles, les matricaires, l'absinthe, etc.; d'où il résulte que, parmi les astringens et les excitans, nous retrouverons les fébrifuges : cependant j'ai dû les placer ici, parce que les meilleurs fébrifuges sont des amers, et que les plantes qui, dans les autres classes, jouissent de la même propriété sont caractérisées par plus ou moins d'amertume.

Au reste, la propriété fébrifuge n'existe pas plus d'une manière absolue que la propriété diurétique ou emménagogue. Ainsi, quoique les toniques amers doivent être considérés comme jouissant à un plus haut degré de la propriété de diminuer ou d'empêcher le retour des accès fébriles, les plantes indigènes qui jouissent de ces propriétés n'ont d'effets assurés que dans les fièvres intermittentes simples, bilieuses ou muqueuses, tandis qu'il faut combattre les intermittentes nerveuses par les plantes amères anti-spasmodiques, telles que la maroute ou la valériane, et que

jusqu'ici

jusqu'ici aucune de nos plantes n'a pu valoir le quinquina dans les fièvres intermittentes pernicieuses *.

215. On peut aussi employer les toniques à produire des effets moins généraux ; il suffit de les donner dans des circonstances différentes, et d'une autre manière. Ainsi, ce sont des toniques spéciaux les plantes amères que l'on donne pour combattre les désordres de la digestion, et le nom de *stomachiques* qui leur est assigné indique assez une action spéciale. Par exemple, dans le cas d'anorexie, de dyspepsie, etc., produites par le relâchement et l'atonie de l'estomac, ce que l'on reconnaît quand la langue n'a aucune rougeur et qu'il n'y a aucun autre signe d'irritation, si l'on donne à petites doses, tous les jours avant ou pendant le repas, un extrait ou une poudre de plante amère, simple ou un peu excitante, alors ces toniques n'agissent que sur l'estomac ; ils le fortifient, font disparaître des nausées, quelquefois des vomissemens ; l'appétit revient, la digestion se fait mieux, et ces plantes, dans ce cas, méritent le nom de stomachiques. Mais il faut bien en éviter l'usage, quand les désordres de la digestion tiennent à l'irritation, à la phlogose ; ce sont alors les émolliens qui sont les meil-

* Ce serait ici le lieu de s'expliquer sur la nouvelle doctrine des fièvres, qui est le sujet, depuis quelques années, de tant de discussions dans le monde médical. Mais il aurait fallu me décider à prendre parti pour ou contre, et c'est ce que je veux éviter avec le plus de soin, certain que je suis de me faire également des ennemis en suivant l'une ou l'autre enseigne. Il y a un terme moyen au milieu duquel on pourrait se placer ; ce serait le seul raisonnable. Mais je ne crois pas que dans l'état actuel des esprits la vérité puisse encore être entendue. Laissons au temps à faire taire les intérêts particuliers, et l'on verra ensuite que le point intermédiaire consisterait, pour les *doctrinaires* médicaux, à consentir au retranchement de ce que la doctrine a de trop exclusif et d'exagéré, il leur resterait encore assez de choses utiles pour satisfaire leur ardeur ordinaire de célébrité. Pour les autres, il faudrait renoncer à d'anciennes idées, oser avouer que l'on s'est trompé, et que parmi les choses que l'on défend encore, il y en a plusieurs qu'il faut abandonner.

leurs stomachiques : de même, lorsque le spasme ou quelques affections nerveuses les causent, ce sont les tempérans anti-spasmodiques qui méritent le nom de stomachiques.

216. C'est encore par une action tonique spéciale que les *vermifuges* produisent les effets qu'on en attend. Les plantes auxquelles on a donné ce nom agissent de deux manières : comme toniques, en ranimant les forces des organes digestifs, ou comme poisons pour tuer les vers. En outre, il faut presque toujours, pour les expulser, joindre à ces deux effets l'action purgative. De ces trois indications, la première est la principale, bien que ce soit celle qui ait moins de faveur. En effet, il est reconnu aujourd'hui que la débilité des voies digestives, la disposition muqueuse qui en résulte, sont les principales causes de la production des vers et celles qui entretiennent leur présence. Voil pourquoi les toniques sont d'excellens vermifuges pa leur action fortifiante. On peut croire même que le plantes amères, et quelques autres, joignent à ce effet d'agir comme poison sur les vers. Celles que l'o a plus spécialement employées pour remplir cett double indication sont la fougère mâle et femelle, l valériane, la gentiane, la centaurée, la germandré aquatique, etc., ainsi que plusieurs plantes qui so amères et excitantes, telles que l'absinthe, la matri caire, la camomille, la tanaisie, etc.; enfin l'ail les anti-scorbutiques. Presque toujours, à la suite d l'emploi de ces plantes, on administre les purgatifs dans d'autres cas on donne les purgatifs pour tuer le vers et en même temps les faire évacuer, ou l'on com bine les vermifuges avec eux; mais il faut toujour faire suivre les évacuations par des plantes toniques pour prévenir la formation de nouveaux vers, e combattant la débilité qui les produit. Toutefois on doit pas oublier que dans des cas, à la vérité ass rares, la présence des vers n'exclut pas un état d'irr tation, et même d'inflammation, qui ne peut êt combattu avec succès que par des émolliens; c'e

aussi le cas où l'huile douce de ricin est le meilleur des vermifuges. La sensibilité du ventre à la pression indique l'emploi de ce dernier moyen.

217. On peut encore citer quelques autres cas de l'application spéciale des toniques. C'est ainsi qu'ils deviennent *emménagogues*, *diurétiques*, *expectorans*, etc., lorsqu'il ne s'agit, pour faire couler les règles ou les urines, ou amener l'expectoration, que de faire cesser l'inertie, la faiblesse du système utérin, urinaire ou respiratoire par l'impression tonique. Mais c'est rarement parmi les plantes toniques que l'on choisit ces sortes de remèdes. Je vais bientôt montrer qu'ils se trouvent plus naturellement avec les excitans.

Quatrième classe. — Astringens.

218. Les plantes astringentes agissent de même que es toniques en augmentant le ton, mais avec cette cironstance particulière qu'elles resserrent plus qu'elles e fortifient les tissus vivans, et qu'elles diminuent les écrétions. Cette double circonstance de resserrer our diminuer ou arrêter les évacuations, ramène le ıot astringent à son acception primitive que l'on avait eaucoup trop étendue. On avait compris parmi les stringens tous les moyens capables d'arrêter les évaıations par quelque mode d'action que ce soit, en sorte ıe les émolliens, les tempérans, narcotiques ou itres, et jusqu'aux excitans, pouvaient devenir tringens dans certains cas. Le caractère de l'action tringente proprement dite est d'agir sur les vaisaux capillaires, en augmentant leur contractilité de anière qu'ils ne se laissent plus pénétrer passiment par les fluides, ou en resserrant les tissus de ınière qu'ils ne laissent plus passer les liquides i les pénètrent quand ils sont relâchés. Il ne faut ıc les employer que dans les fluxions produites par faiblesse, et contre les écoulemens passifs, mueux ou sanguins, et ne pas oublier qu'ils seraient sibles dans les mêmes accidens produits par l'irrion, l'inflammation ou une pléthore active.

C'est principalement au tannin et à l'acide gallique que les plantes astringentes doivent les propriétés dont elles jouissent (108). Elles sont ordinairement inodores (86), et toujours d'une saveur acerbe (72); produisent dans la bouche une sorte de resserrement qui donne l'idée de l'effet médicamenteux qu'elles doivent produire; en sorte que plus leur saveur acerbe est prononcée, plus leur action est puissante. Il faut placer au premier rang les racines de bistorte, de benoite, de quintefeuille, de tormentille, de garance; les écorces de chêne, de saule blanc, d'orme; les cynorrhodons, les balaustes, les roses de Provins, le sumac, les coings, et quelques autres; mais après celles-là nous avons une foule de plantes qui possèdent la propriété astringente à un faible degré, telles que la pervenche, l'aigremoine, la ronce, la filipendule, la salicaire, le géranion robertin, la scolopendre, le pied-de-lion, la bugle, le plantain, etc., etc. On ne doit s'en servir que lorsqu'on ne veut produire qu'une astriction très-légère.

219. Je divise les astringens en généraux et locaux, parce que, comme dans les autres classes, il ne paraît pas y avoir de plantes astringentes susceptibles de produire d'action spéciale sur tel organe plutôt que sur tel autre. J'appelle *astringens généraux* ceux que l'on administre à l'intérieur; mais étant tous capables d'une action locale, je ne fais cette distinction que pour indiquer la possibilité de l'action générale. En effet, lorsque l'on arrête une hémorrhagie de l'utérus ou un écoulement de l'urètre, au moyen d'une tisane astringente, il est bien probable que l'on agit par une impression générale des principes styptiques qui vont, en circulant avec le sang, et en ranimant le ton de tous les tissus, produire un resserrement plus prononcé sur la partie d'où l'écoulement a lieu, parce que là le relâchement est plus grand dans les vaisseaux capillaires. Il en est de même dans certaines hémoptysies ou hématuries, dans les incontinences d'urine avec faiblesse, les fleurs blanches, etc., etc. Dans les diarrhées passives, les anciennes dysenteries

ries, etc., les astringens agissent autant par une action ocale qu'en redonnant à toute l'économie plus de orce et d'énergie.

220. L'application locale des astringens est beau-oup plus fréquente. On les applique en collyres ou n gargarismes, à la fin des ophthalmies ou des angines; n injections dans les écoulemens de l'urètre ou du agin, etc., etc. On les appelle *styptiques*, et *anti-émorrhagiques* quand on les applique sur les sur-aces mêmes qui fournissent le sang dans les hémor-hagies. Ils deviennent *résolutifs* quand on les em-loie pour faire rentrer, dans le torrent de la circulation, es fluides sanguins, séreux ou autres, qui sont sortis es vaisseaux capillaires, ou y séjournent par l'effet è l'atonie locale, comme on le remarque dans quel-ues entorses, dans les ecchymoses, à la fin de quelques flammations muqueuses ou cutanées. Mais il faut oir la plus grande attention, lorsque l'on applique s astringens comme résolutifs, de ne les employer ie contre des affections susceptibles d'être guéries ns déplacement et sans danger; car si l'on fait dis-iraître une affection cutanée, par exemple, au moyen s astringens, et qu'elle se porte sur un autre organe, ne sont plus des résolutifs, mais des *répercussifs*, cte de médicamens dont les médecins prudens ne it usage que dans des occasions fort rares. Au con-ire, les ignorans, et surtout les charlatans, ne les ploient que trop souvent, et presque toujours au riment des malades.

)n doit mettre au nombre des répercussifs les acides gétaux. J'ai montré (209) que quand on les ap-que purs, ils agissent à la manière des astringens; produisent un resserrement dans les petits vais-ux, une véritable astriction qui peut déterminer une surface enflammée, sur une dartre, etc., la parition subite de l'affection, et son transport sur autre partie. Si cet effet n'a pas lieu, l'acide peut duire une irritation plus forte que celle qui existe; t ainsi que l'on rougit facilement la peau lorsqu'on rotte, même très-légèrement, avec du vinaigre;

bien qu'il soit d'observation vulgaire que cet acide blanchit la surface muqueuse, comme on le voit aux lèvres lorsqu'on mange de la salade. Mais il suit de là que l'action astringente, considérée dans les acides, conduit naturellement aux excitans, puisqu'il est possible de s'en servir pour produire l'excitation.

Cinquième classe. — Excitans.

221. En effet, toute plante qui augmente l'action organique et accélère les mouvemens vitaux, doit être considérée comme excitante. Nous avons vu les émolliens relâcher, les tempérans calmer les mouvemens, les toniques fortifier, les astringens resserrer, les excitans devaient être placés les derniers, parce qu'ils développent toutes les propriétés vitales, qu'ils augmentent toutes les actions, tous les mouvemens de la vie. Leurs effets sont subits, et par conséquent beaucoup plus sensibles que ceux des autres classes; voilà pourquoi ils ont la réputation d'être les plus utiles des médicamens. Par cela même que leur impression est prompte et forte, elle n'est pas durable, et en général elle n'est pas susceptible de se reproduire un grand nombre de fois sans interruption. Si on en continue l'usage pendant trop long-temps, il en résulte deux effets : 1°. après avoir remonté les forces au degré naturel, et ensuite l'avoir dépassé, ils ramènent dans la faiblesse : on peut croire qu'ils ont usé les forces vitales; 2°. on peut même penser qu'ils ont détruit la sensibilité; car ils cessent d'exciter, et ne produisent plus d'effets si on n'en augmente pas la dose, si on n'en interrompt pas l'usage, ou si on n'en change pas la forme, ce qui équivaut à en faire de nouveaux excitans.

La stimulation dont sont capables les plantes excitantes se montre dans les qualités physiques qui s'y remarquent. Toutes ont de l'odeur, et une odeur forte, aromatique, le plus souvent agréable; une saveur aromatique, chaude, piquante ou âcre, qui dénote les principes excitans qu'elles renferment. Ces principes sont, comme j'ai dit plus haut, l'huile vola-

tile, la résine, le camphre, l'acide benzoïque, etc., etc. (109 à 113.)

Aucune classe de médicamens n'est plus étendue, parce que l'excitation est le mode de médication le plus utile à la thérapeutique, celui qui renferme le plus d'effets salutaires. Aussi les préparations que l'on fait avec les plantes excitantes sont-elles très-nombreuses, depuis la simple infusion d'une plante aromatique jusqu'à l'électuaire le plus compliqué qui en contient une foule. Toutefois, comme il est plusieurs formes qui ne sont données à ces plantes que pour remplir des indications particulières, il sera plus utile d'examiner les préparations que l'on en fait selon les destinations particulières auxquelles on les veut employer, que de les rassembler toutes ici.

222. Mais parler de ces destinations particulières, c'est dire qu'il y a des excitans *spéciaux* que l'on doit distinguer des excitans *généraux :* ceux-ci sont susceptibles de produire une excitation générale, et peuvent agir sur tous les organes indistinctement, soit en produisant une simple excitation pour changer le mode d'action ou de texture des organes quand les maladies dépendent de faiblesse, soit pour produire l'irritation plus ou moins forte.

J'établis trois divisions parmi les excitans généraux: 1°. les stimulans simples; 2°. les diffusibles; 3°. les âcres, irritans, rubéfians.

223. Les stimulans les plus simples sont connus sous les noms d'*apéritifs*, de *fondans*, de *désobstruans*, d'*atténuans*. J'avais déjà indiqué les *apéritifs* parmi les émolliens (199); je les ai retrouvés sous le nom de dépuratifs avec les toniques (213); et en effet, les maladies auxquelles la médecine humorale avait donné le nom d'*obstructions*, sont susceptibles d'être combattues avec un égal succès par les *délayans* et les *amers*, selon leur cause et leur nature. Mais les *apéritifs* le plus souvent employés sont pris dans la classe des excitans, parce que les obstructions sont ordinairement des affections chroniques atoniques, des engorgemens qu'une fai-

blesse locale et le relâchement des capillaires entretiennent. Aussi voit-on quelquefois ces maladies céder à l'impression des remèdes excitans, surtout quand il y a relâchement général, pâleur, infiltration, etc. Dans tous ces cas les plantes excitantes remédient à la cause morbifique, et n'agissent pas par une vertu *fondante* occulte, comme on l'a cru long-temps. Toutefois on ne peut pas dissimuler que dans certaines tumeurs squirreuses on donne la ciguë, l'aconit, etc., dans l'intention de fondre ces engorgemens, sans trop s'enquérir de leur manière d'agir.

224. Les plantes *anti-scorbutiques* sont des excitans simples beaucoup plus employés, et dont les effets sont plus appréciables, principalement les crucifères, le raifort, le cochléaria, la moutarde, le cresson et quelques autres qui sont fortement excitantes, et qu'on ne doit donner que pour produire des effets plus prompts et plus intenses, lorsqu'il y a atonie générale, pâleur, bouffissure et autres signes de faiblesse. Car il est beaucoup de circonstances dans les affections scorbutiques où ces moyens seraient trop excitans : par exemple, dans certaines dispositions inflammatoires ou nerveuses contre lesquelles les acides végétaux et les tempérans anti-spasmodiques peuvent être employés avec avantage. Au surplus, l'action stimulante générale des anti-scorbutiques excitans les rend propres à combattre beaucoup de maladies chroniques qui sont caractérisées ou accompagnées par de la faiblesse générale et tous ses effets, tels que la pâleur de la peau, la difficulté des mouvemens par défaut de force, l'infiltration des extrémités, certaines hydropisies, etc.

225. C'est surtout parmi les excitans généraux qu'on retrouve les *résolutifs* que j'ai déjà indiqués à la classe des émolliens et des astringens (199 et 220); mais ici ce ne sont plus, comme les premiers, des moyens qui amènent la résolution en relâchant les vaisseaux irrités, ou en resserrant comme les seconds; les résolutifs excitans raniment les propriétés vitales, suscitent l'action engourdie des capillaires; ces vaisseaux

se débarrassent des liquides qui y étaient arrêtés, ou en reprennent qui s'étaient épanchés hors des voies de la circulation; celle-ci se rétablit; les mouvemens vitaux reprennent leur rhythme habituel, et ainsi la résolution a lieu. Les *apéritifs* et les *fondans*, dont je viens de parler (223), sont des résolutifs généraux; on les appelle locaux quand on les applique sur les parties dans lesquelles on veut produire la résolution. Ces derniers sont les plus usuels, et ceux dont les effets sont plus assurés. C'est ainsi qu'on emploie les plantes aromatiques, en sachet, en cataplasmes, en fomentations, etc.

226. Je ne dois pas passer sous silence un autre ordre de résolutifs excitans qui jouissent d'une grande réputation dans la médecine populaire; ce sont les *vulnéraires*. Ce mot vient de *vulnus*, blessure, parce que les anciens les croyaient propres à consolider les plaies, et surtout les ulcères internes. On appelle plus ordinairement *vulnéraire* aujourd'hui, le *faltranck*, mot allemand qui veut dire *boisson contre les chutes*, l'infusion de plantes aromatiques et un peu astringentes, amères ou excitantes, que l'on tire des Alpes suisses pour les vendre sèches sous le nom de *vulnéraires suisses*. Ces mêmes plantes se rencontrent dans quelques boutiques sous le nom d'espèces vulnéraires. On en trouve une liste nombreuse dans les ouvrages de pharmacie; mais le nouveau Codex les a réduites aux suivantes : absinthe, hyssope, menthe aquatique, origan, sauge, serpolet et thym, de chaque, partie égale en poids et sèches. Quelle que soit la composition du *vulnéraire suisse*, car la réunion des plantes qui le forment est toujours vendue sous ce nom pour mériter la confiance du public, ce sont les plantes aromatiques qui y dominent, et il faut le placer parmi les excitans. Les médecins prescrivent rarement ce remède; mais il n'en est pas qui soit plus employé par le vulgaire. Après un coup, une chute, si l'on craint quelques lésions intérieures, une commotion, un épanchement, etc., on n'est pleinement rassuré que quand on a usé pendant

neuf jours d'une infusion de vulnéraire; et si, malgré ce moyen infaillible, les accidens arrivent, il ne perd pas de son crédit; on l'emploie avec autant de confiance une autre fois. Cependant, si l'on cherche à se rendre compte de la manière d'agir du vulnéraire, on trouve que ses effets sont diamétralement opposés à ceux qu'il est nécessaire d'obtenir dans les accidens dont nous parlons. Ainsi lorsqu'il y a contusion forte, commotion, et à plus forte raison épanchement de sang dans le tissu de quelques organes ou dans quelques cavités, ce qu'il faut le plus craindre c'est l'irritation, l'inflammation, la fièvre, la chaleur et l'accélération de tous les mouvemens vitaux. C'est pour cela que l'on prévient ou que l'on combat tous ces accidens et leurs conséquences par d'abondantes émissions de sang, des boissons délayantes, acidulées, en grande quantité, et d'autres moyens analogues. Mais si l'on donne des excitans, comme les plantes dites vulnéraires, on accélère la circulation, on augmente les irritations, l'inflammation, la fièvre, la chaleur, etc. Or, ce qui doit le plus étonner, c'est que tant d'accidens légers ne deviennent pas plus souvent graves par l'emploi si fréquent de ce moyen. Ce n'est pas que dans quelques circonstances, assez rares à la vérité, après l'usage des moyens convenables, lorsque l'on ne craint plus de fièvre ni de congestion active, si la stupeur qui résulte dans tout le corps ou dans le cerveau de l'ébranlement reçu par un coup, une chute, etc., se trouve jointe à la faiblesse qui suit les saignées; ce n'est pas, dis-je, qu'alors on ne puisse employer avec avantage les vulnéraires. Mais il ne faut pas croire qu'ils aient une vertu particulière pour décider la résolution des épanchemens de sang à l'intérieur; ils agissent à la manière des excitans aromatiques, en ranimant instantanément les forces et les actions vitales, sans être préférables aux autres plantes aromatiques qui ne jouissent pas d'autant de réputation sous ce rapport. Je dois ajouter encore que la plupart des *vulnéraires suisses* qui sont vendus sur les places publiques par des charlatans en livrée rouge, loin de

venir des Alpes, comme ils le disent, ce qui justifirait la confiance que le peuple leur accorde (25), ne sont que des mélanges indigestes de plantes ramassées sans choix parmi les déchets des grands magasins des herboristes en gros.

227. Il n'est pas de stimulans plus généraux que les *diffusibles*, sorte d'excitans les plus prompts dans leurs effets, et dont l'impression devient plus vite universelle. On peut placer dans cette division l'ail, les plantes fortement aromatiques, comme la lavande, la sauge, le romarin, le thym, etc., qui contiennent beaucoup d'huile essentielle, et surtout de camphre; mais comme ce sont plus particulièrement ces deux derniers principes qui sont diffusibles, le meilleur moyen d'obtenir cet effet est de les employer isolés. Au reste, toutes les plantes excitantes sont rendues diffusibles en en donnant des préparations auxquelles le vin ou l'alcool sert de véhicule. Aussi lorsque l'on veut produire une excitation générale prompte, rapide, et qui soit transmise subitement dans toutes les parties de l'économie, on a recours à du vin ou à une teinture aromatique : c'est lorsqu'on craint qu'une débilité profonde ne compromette la vie, si on ne ranime instantanément les forces. Il est vrai qu'il faut renouveler cette impression, parce que l'effet en est peu durable : cependant il ne faut pas la dédaigner; car il suffit souvent d'un moment pendant lequel l'action vitale a été ranimée, pour fournir des forces à une crise salutaire ou à une interruption de spasme ou de désordres qui ne se renouvellent pas ensuite, par cela seulement qu'ils ont été interrompus un moment. Telle est l'explication des effets merveilleux attribués aux remèdes décorés des noms pompeux d'*alexitères*, d'*alexipharmaques*, de *cordiaux*. Tout le secret de leurs vertus consiste dans l'action tonique et excitante de certaines plantes amères et aromatiques, rendues diffusibles par leur union avec le vin ou l'alcool.

228. Enfin les derniers excitans généraux dont je ferai mention, les *rubéfians*, ont une manière d'agir

bien différente : ils n'étendent pas au loin leur action comme les diffusibles; au contraire, ils n'ont qu'une action locale; mais ce sont cependant des excitans généraux, parce qu'il n'est aucune partie vivante qui ne ressente leur impression. Le plus souvent on les applique sur la peau qu'ils irritent, puis font rougir, amènent de la chaleur, de la douleur, et finalement la vésication, s'ils sont assez énergiques, en assez grande quantité, ou séjournent assez long-temps. On emploie les rubéfians pour irriter une partie, dans l'intention d'entretenir une inflammation ou une suppuration, pour rappeler une inflammation déplacée, empêcher une congestion éloignée, rendre aiguë une affection lente d'un organe sous-jacent, etc., etc.; enfin quand la rubéfaction est très-forte, il en résulte une commotion qui s'étend à toute l'économie.

Un grand nombre de plantes sont capables de produire la rubéfaction; toutes celles qui sont âcres sont dans ce cas : l'ail, la scille, le raifort, la moutarde; beaucoup de renoncules, d'euphorbes; la clématite, la dentelaire, le staphisaigre, le garou, les mézéréons, l'ortie brûlante, les huiles essentielles pures, etc., etc. On conçoit que toutes ces plantes, et beaucoup d'autres aussi irritantes, sont de véritables poisons lorsqu'on les fait prendre à l'intérieur; sous ce rapport, elles n'offrent d'intérêt qu'à cause des dangers qu'elles laissent craindre. Il en est plusieurs qui, employées convenablement, se retrouveront plus avantageusement placées parmi les excitans *spéciaux* dont je vais parler.

229. Ceux-ci ne sont susceptibles d'augmenter l'action ou les mouvemens que dans certains organes déterminés, ou dans certaines fonctions. Il en est peu sans doute qui ne soient capables en même temps de déterminer l'excitation des autres organes ou des autres fonctions; mais comme c'est toujours à un moindre degré ou d'une manière peu utile, il n'est pas déraisonnable de les désigner sous le titre d'excitans *spéciaux*. Il me paraît aussi très-naturel de distinguer les évacuans proprement dits, de ceux

qui paraissent agir en excitant sans produire d'évacuations sensibles.

230. Il m'a paru que sous le titre commun d'évacuans devaient être compris tous les excitans qui produisent des évacuations; et comme je ne vois aucune différence entre l'évacuation de l'estomac, des intestins, des reins, de la peau, des bronches, etc., je n'ai pas cru devoir prendre l'action spéciale sur l'estomac ou les intestins pour base d'une division particulière. On peut objecter cependant que les émétiques et les purgatifs présentent cela de particulier, qu'ils déterminent l'évacuation de matières formées d'avance, tandis que par les autres évacuans, la formation des produits évacués est inséparable de leur sortie, qui est le but de la médication. Mais cette distinction est encore bien peu importante, puisque les émétiques et les purgatifs determinent aussi la formation de la plus grande partie des matières qu'ils font évacuer, telles que la bile, le suc pancréatique, le mucus intestinal, etc.

231. Quoi qu'il en soit, les vomitifs ou évacuans de l'estomac et du premier des intestins grêles n'ont point une grande importance dans la matière médicale indigène. Nous avons quelques plantes émétiques, ou dont l'action excitante se dirige plus spécialement sur l'estomac pour en décider les contractions; mais à l'exception des feuilles d'asaret, qui font vomir à une dose un peu plus élevée que l'ipécacuanha, nos sucs d'euphorbes, nos racines de violette, de narcisse, de dentelaire, de bétoine, etc., sont si rarement employés et si peu sûrs dans leurs effets, qu'en renvoyant à l'article de l'asaret pour ce qui les concerne, je crois devoir ne faire mention des vomitifs ici que pour indiquer la place qu'ils me semblent devoir occuper parmi les plantes médicinales.

232. Les excitans spéciaux du canal intestinal, ou *purgatifs*, sont moins rares parmi les plantes indigènes. On peut obtenir la purgation en employant diverses parties de quelques liserons, de la globulaire, de l'épurge, du lin purgatif, du baguenaudier, du

pêcher, du sureau, de l'hièble, et de beaucoup d'autres plantes aussi communes. Il s'en trouve même de beaucoup plus actives, telles que les ellébores, la bryone, la gratiole, l'étaterium, les baies de nerprun, etc. On donne à ceux-ci le nom de *drastiques*, sous lequel on comprend tous les purgatifs susceptibles de produire des effets violens, même à petite dose, et des évacuations nombreuses, résultats d'irritations fortes. Ils peuvent tous être placés parmi les poisons âcres, puisqu'à une dose un peu élevée ils amènent des superpurgations dangereuses, et la mort si la dose est trop forte. Aussi emploie-t-on ces sortes de purgatifs quand on croit pouvoir produire une grande impression sur le ventre, sans danger pour la sensibilité; ou, par exemple, dans l'intention de réveiller celle-ci lorsqu'elle est engourdie, comme dans l'apoplexie, la paralysie; pour procurer des évacuations abondantes et une forte irritation de la membrane muqueuse intestinale, dans les hydropisies atoniques; comme vermifuges, etc., etc.

Les autres purgatifs, que l'on appelle aussi cathartiques, se donnent quand on n'a pas besoin d'une forte irritation et d'évacuations forcées. Je n'énumérerai pas les cas nombreux où les purgatifs sont indiqués; il me suffira d'observer que les uns et les autres ne doivent pas être donnés quand on craint d'irriter le ventre; le besoin d'évacuer n'est même pas suffisant pour établir la nécessité de leur emploi quand il y a irritation, puisque, comme nous l'avons vu (200), on peut se servir, dans ce cas, des purgatifs émolliens, connus sous le nom de laxatifs.

233. Je place encore au nombre des évacuans du canal intestinal les *carminatifs excitans*, quoiqu'à bien dire ils soient plus propres à empêcher la production des flatuosités dans le canal intestinal et l'estomac, qu'à les en faire sortir. J'ai indiqué déjà des carminatifs émolliens (200), et d'autres anti-spasmodiques (210), pour combattre les vents causés par l'irritation inflammatoire, ou par les affections nerveuses. Ici, je veux parler de ceux qui remédient aux

flatuosités produites par la faiblesse, l'atonie des organes de la digestion. (*Voyez* l'article Anis.) Ce sont les carminatifs proprement dits, les seuls médicamens que l'on trouve sous ce titre dans les livres de matière médicale : telles sont les semences d'anis, de fenouil, de cumin, d'angélique, de coriandre, de carotte; l'ache, la camomille, la menthe poivrée et plusieurs autres. On en fait des infusions dans l'eau que l'on a soin d'édulcorer, ou des élixirs dont on donne quelques cuillerées avant le repas; on peut aussi faire entrer leurs eaux distillées en potion. Comme toutes ces plantes sont fortement excitantes, parce qu'elles contiennent une grande quantité d'huile essentielle, on ne doit pas les prodiguer comme on le fait chaque jour; non-seulement elles sont nuisibles quand il y a irritation ou spasme; mais si la débilité n'est pas très-grande, il arrive souvent qu'elles produisent une trop forte stimulation; dans ce cas, les amères sont les meilleurs carminatifs, parce qu'elles peuvent remonter la tonicité sans exciter.

234. Il est des plantes dont on réserve l'action excitante pour agir sur les voies de la respiration; on les appelle béchiques, ou pectoraux *incisifs*. Dans un temps peu éloigné de nous, où l'humorisme présidait à toutes les explications des phénomènes des maladies et de l'action des médicamens, on voyait les vaisseaux s'obstruer par les humeurs épaissies et coagulées; il fallait donc diviser ces humeurs pour en obtenir l'évacuation : pour cela, on donnait des *incisifs*. C'est ainsi que le kermès était considéré comme *incisif* puissant des engouemens des voies aériennes. Aujourd'hui, lorsqu'il s'agit de donner des *béchiques* ou des *expectorans*, on s'enquiert de l'état des propriétés vitales des bronches et des poumons. S'il y a eu irritation ou inflammation, et qu'elle soit passée; ou, dans tous les cas, quand la toux est produite par un état atonique qui laisse former une quantité de mucosités, mais qui ne permet pas aux poumons de les expulser, on donne des béchiques ou des expectorans excitans. Ce sont des préparations de plantes

excitantes parmi lesquelles on choisit de préférence, la scille, l'hyssope, le lierre terrestre, le marrube blanc, les bourgeons de sapin, la racine d'aunée, l'érysimum, le chou rouge, etc., etc. Ces moyens, à doses notables, agissent comme les excitans généraux; leurs molécules, charriées avec le sang dans le système général de la circulation, arrivent dans le tissu du poumon, raniment son énergie, et par là augmentent la sécrétion muqueuse et la force expultrice qui produit l'expectoration. D'une autre part, ces mêmes moyens font sur la surface de l'estomac une impression qui se répète sur les voies de la respiration, et agit de la même manière. C'est ainsi que s'explique l'action excitante spéciale des béchiques et des expectorans dont il est ici question. Mais on conçoit combien ils seraient dangereux dans les affections de la poitrine avec irritation, inflammation; on ne peut les donner avec succès qu'à la fin des affections catarrhales, quand la toux est devenue chronique et paraît l'effet d'un engouement atonique.

Une observation qui ne doit pas être perdue de vue ici, c'est que ces mêmes plantes que j'indique comme capables d'augmenter l'expectoration, la diminuent dans quelques cas sans aucun inconvénient. Quand, par exemple, le relâchement de la membrane muqueuse pulmonaire, déterminant sans cesse la formation de nouvelles mucosités, produit cette toux si incommode qui constitue souvent à elle seule des affections catarrhales très-longues et très-opiniâtres; dans ces cas, quand il n'y a pas d'altération organique, les béchiques excitans, en remontant le ton du poumon, tarissent la source des matières de l'expectoration, et par-là font cesser la toux.

Je n'abandonnerai pas ce sujet sans remarquer que si les béchiques agissent ainsi en faisant cesser la toux, les expectorans, au contraire, sont destinés à la provoquer pour débarrasser les bronches, comme je l'ai dit plus haut, des matières qui les engouent. Toutefois, la source de ces effets n'est pas différente; c'est toujours une excitation que l'on produit, c'est tou-

ours la diminution ou la cessation de l'atonie que l'on btient, et, ce qui le démontre fort clairement, c'est que, parmi les plantes que j'ai citées comme exemples les moyens béchiques et expectorans excitans, je n'en i distingué aucune qui soit plus propre à produire un ffet que l'autre.

235. J'ai eu occasion de remarquer (204) que les *diaphorétiques* ou les *sudorifiques* se trouvaient plus rdinairement parmi les excitans que dans les autres lasses de plantes. On conçoit en effet que quand on oit en certaine quantité un liquide très-chaud, s'il est hargé de principes excitans, il suffit, pour diriger leur ction sur la peau, d'augmenter la chaleur de celle- par une atmosphère d'une température plus élevée u par des couvertures très-épaisses; il en résulte une xaltation dans les propriétés vitales de la peau, un panouissement de ses vaisseaux capillaires, le gonflement de son tissu; elle prend une chaleur douce, elle evient rouge, et le sang qui y arrive en plus grande bondance, laissant échapper le liquide qu'il charrie, la eur a lieu. Par conséquent les excitans les plus ac-s, ceux qui accélèrent le plus les mouvemens de la rculation, sont les sudorifiques les plus puissans. La uge, le romarin, la lavande, le marum, la mé-se et beaucoup d'autres plantes labiées et ombelli-res, ainsi que le roseau aromatique, le genévrier, unée, les fleurs de sureau, etc., etc., sont dans ce s. Si on en fait les préparations dans le vin ou l'eau--vie, l'effet sudorifique en est encore plus sensible. On a recours à ces moyens lorsqu'on veut favoriser e sueur critique, rappeler une transpiration supprie, pour arrêter au début les maladies catarrhales, etc. is dans aucun cas on ne doit oublier que ces sortes sudorifiques doivent être exclues quand il y a une nde excitation, une inflammation bien établie sur lques viscères importans : ces moyens alors ne pour-nt que les augmenter. On voit bien quelquefois chez gens du peuple qui sont pris d'une affection catarrhale c point de côté, fièvre, etc., une grande quantité vin chaud dans lequel on a fait infuser des plantes.

aromatiques, ce vin bu le soir dans le lit, et ensuite le malade bien couvert; on voit, dis-je, ce moyen faire avorter la maladie, et le malade guéri le lendemain, après avoir sué pendant toute la nuit. Mais quelques succès d'un moyen aussi imprudent ne peuvent le justifier du danger qu'il fait courir, et des effets fâcheux qu'il a beaucoup trop de fois produits, en convertissant des affections catarrhales, qui n'auraient été que de *simples rhumes*, en des pleurésies violentes, des péripneumonies très-dangereuses. Il faut donc, lorsqu'on veut provoquer la sueur par des plantes excitantes, choisir les cas où l'excitation est avantageuse et n'offre aucun danger. Par exemple, lorsque dans les exanthèmes fébriles la débilité semble empêcher l'éruption, comme on peut le croire quand la peau et surtout la figure sont pâles, que les traits annoncent la prostration, que le pouls est mou, déprimé, etc.

236. Je dois dire aussi qu'il est plusieurs plantes que l'on considère comme des sudorifiques puissans, bien qu'aucun effet sensible sur la transpiration ou la sueur n'ait été aperçu pendant leur usage. Ce sont des plantes toniques ou excitantes : on rend difficilement compte de leur manière d'agir, mais on les voit quelquefois réussir dans le traitement des rhumatismes chroniques, de quelques maladies organiques, des dartres, etc. Je nommerai seulement la douce-amère, la saponaire, la scabieuse, la pensée sauvage, le gui, le dompte-venin et la patience.

237. Enfin je n'abandonnerai pas ce qui concerne les excitans de la peau sans nommer au moins les *anti-psoriques*. On sait que la gale est le produit d'un insecte dont la destruction entraîne la guérison de la maladie. Pour y parvenir, on peut employer en friction des plantes fortement excitantes, telles que la dentelaire, le staphisaigre, etc.; cependant dans le plus grand nombre des cas on se contente du soufre, qui est beaucoup moins irritant et guérit peut-être encore plus sûrement sans entraîner de dangers.

238. J'ai dit qu'on ne doit pas donner à la fois des sudorifiques et des *diurétiques*, à cause de l'opposi-

tion d'action qui existe entre eux. La même opposition se trouve dans le nombre des plantes qui jouissent de ces deux propriétés; ainsi il y a plus de diurétiques parmi les émolliens, les rafraichissans, et moins parmi les excitans; tandis que les sudorifiques (204 et 255) sont plus nombreux dans la classe des excitans que dans les autres classes. Aussi l'action excitante semble-t-elle naturelle aux sudorifiques, puisque ceux-ci agissent plus puissamment avec l'aide d'une température élevée, qui est elle-même excitante; d'un autre côté, la température un peu froide, qui est plus analogue à l'action débilitante, favorise au contraire l'effet diurétique, comme je l'ai dit plus haut.

Les diurétiques excitans sont cependant considérés comme les plus puissans; on les désignait sous la dénomination de diurétiques *chauds*, pour les distinguer des rafraîchissans, qu'on appelait diurétiques *froids*. Ils agissent comme tous les excitans dont j'ai parlé jusqu'ici, en produisant une excitation générale qui est sentie avec plus de force par les organes sécréteurs de l'urine. Voilà pourquoi l'action des diurétiques n'est pas aussi puissante qu'on le croit communément. Il faut, pour que l'effet diurétique devienne évident, qu'il existe dans les reins une disposition naturelle ou critique qui rende leur action prépondérante; et encore est-il nécessaire de la favoriser par une grande quantité de liquide; mais si l'on veut provoquer la sortie de beaucoup d'urine sans le secours d'aucun liquide, c'est alors qu'on peut révoquer en doute l'action diurétique des moyens qu'on emploie, puisqu'ils restent sans action à cet égard. Au surplus, quelques détails rendront plus sensible cette incertitude dans les effets.

On observe que, même avec l'aide d'un liquide, ces moyens trouvent les reins insensibles à leur agression si on les fait prendre chauds dans les circonstances que nous avons notées (204) comme favorables à la sueur. D'un autre côté, de l'eau simple, en la donnant froide, pendant que la peau est saisie par un froid qui empêche toute transpiration, suffit pour amener une

grande abondance d'urine. Enfin il faut encore convenir, comme la pratique le démontre chaque jour, que dans quelques cas les diurétiques les plus forts, donnés de la manière la plus favorable à la sécrétion urinaire, laissent les reins tout-à-fait fermés; tandis que dans des circonstances opposées, et sans les provoquer par aucun moyen, les urines coulent en abondance.

Il suit donc de ces faits que l'action des diurétiques est au moins très-contestable dans beaucoup de cas. Mais, quelle que soit la manière d'agir des plantes auxquelles on attribue cette propriété, il n'est pas douteux que l'espèce d'irritation qu'elles déterminent est souvent utile dans plusieurs maladies. Il ne faut pas oublier toutefois que leur action est toujours nuisible lorsqu'il y a chaleur, irritation, inflammation, fièvre, et surtout si ce sont les reins ou les autres organes de l'appareil de sécrétion de l'urine qui sont affectés. Il suffit de rappeler que dans ces cas nous avons conseillé les diurétiques émolliens, rafraîchissans pour faire sentir combien seraient nuisibles les diurétiques chauds, pendant l'usage desquels les urines deviennent quelquefois rouges, troubles, chargées, et occasionent de la chaleur et de la cuisson à leur passage dans l'urètre.

Les plantes qui sont placées en première ligne des diurétiques excitans sont la scille, le colchique, les baies de genièvre et les racines dites apéritives. Il en est qui sont plus actives, comme la racine d'ache, d'asperge, de persil, de fenouil, d'arrête-bœuf, d'aunée, etc.; d'autres qui le sont moins, comme le chardon roland, le fraisier, le houx, la busserole ou *uva ursi*, etc. Mais toutes ont une action excitante bien réelle qui peut être employée avec succès quand on l'applique à propos. C'est principalement dans les hydropisies que ces diurétiques sont administrés, et il est en effet beaucoup de ces maladies dans lesquelles ils procurent un soulagement marqué. Il est vrai que c'est moins comme diurétiques qu'ils agissent alors, que par l'activité qu'ils amènent dans la fonction absorbante, laquelle en reportant dans le sang l'eau qui se trouve épanchée dans

le tissu cellulaire ou dans les cavités séreuses, la fait ensuite écouler par les voies urinaires. Mais on conçoit que cet effet ne peut avoir lieu par les excitans que quand le défaut d'absorption qui a déterminé la collection aqueuse est due à l'atonie des bouches absorbantes. Au contraire, lorsque l'irritation ou la phlogose est la cause de l'hydropisie, les diurétiques excitans ne feraient que l'aggraver. C'est en tenant toujours compte de l'action immédiate des plantes, que l'on parvient à donner aux propriétés qui leur ont valu des dénominations souvent mensongères, la valeur qu'elles ont réellement, et à en obtenir les effets secondaires ou curatifs, dont elles sont capables.

239. Ces réflexions ne sont pas moins applicables à celles que l'on regarde comme plus spécialement excitantes des organes de la génération, et que pour cette cause on appelle *aphrodisiaques* et *emménagogues*.

Par la même raison que nous avons vu (206) les anti-aphrodisiaques figurer parmi les émolliens, les excitans doivent fournir les *aphrodisiaques*. Nous venons de voir les *diurétiques chauds* produire dans quelques cas une forte irritation des organes excréteurs de l'urine ; c'est déjà une analogie avec les aphrodisiaques, qui n'excitent pas les organes génitaux sans agir aussi sur les premiers. Mais il faut encore considérer les aphrodisiaques sous un autre point de vue : ils doivent augmenter la sécrétion de la liqueur séminale, ce qui les a fait appeler *spermatopés*. Sous ce dernier rapport, il faut convenir que rien n'est plus incertain que leurs effets. On croit que la chair de poisson et les œufs sont favorables, comme alimens, à la sécrétion du sperme ; mais on ne connaît pas de plantes auxquelles on puisse attribuer cette propriété avec quelque vraisemblance, à moins que l'on admette que les plantes existantes appelées *aphrodisiaques*, par cela même qu'elles provoquent à l'acte vénérien, doivent être considérées comme *spermatopées*, l'évacuation de la liqueur séminale étant une conséquence de leur action. Dans cette hypothèse, il reste encore à démontrer s'il existe réellement des aphrodisiaques.

Depuis que l'on a moins de confiance dans les propriétés spéciales des plantes, on convient que les meilleurs aphrodisiaques sont, après la jeunesse et une forte constitution, la tempérance et un bon régime ; cependant on n'en persiste pas moins dans un âge avancé, ou après un épuisement prématuré, à chercher dans les médicamens la ressource de la force et de la continence. On cite les Turcs qui emploient l'opium, les Indiens le chanvre ; on vante la vanille, le poivre, les truffes : or, nous voyons chaque jour tous ces moyens produire d'heureux effets chez les hommes qui n'en avaient pas besoin, tandis qu'ils restent sans action chez les autres. D'un autre côté nous voyons d'autres moyens, s'ils sont aussi excitans, qui ne produisent pas moins d'effets analogues ; d'où il faut conclure qu'il n'y a pas de véritables aphrodisiaques. On ne doit pas même en excepter les cantharides, qui produisent bien plutôt une irritation inflammatoire dans l'appareil urinaire, qu'une excitation des organes génitaux. Au surplus, aucune de ces substances ne devant faire partie de cet ouvrage, je n'en ai parlé que par occasion ; mais on conçoit que si je n'ai pas trouvé parmi elles la propriété aphrodisiaque, je la trouverai encore bien moins dans les plantes indigènes qui passent pour la posséder, quoique beaucoup moins excitantes; par exemple, quelques orchis, comme le satyrion et le bifolié, l'artichaut, le céleri, la roquette, etc.

240. On ne trouve plus autant de doutes à l'égard des excitans appelés *emménagogues*. Il est des plantes qui ont une action excitante spéciale sur la matrice, et peuvent amener l'écoulement des règles; seulement pour que cet effet ait lieu, il faut que les dispositions organiques soient favorables à cette excitation, et encore on doit convenir que, malgré toutes les apparences à cet égard, on voit souvent leur action rester nulle dans beaucoup de cas. C'est alors sans doute que nous pouvons déplorer la faiblesse des moyens de l'art qui ne peut pas toujours, quand cela est utile, provoquer l'écoulement des règles, tandis

que malheureusement il est des circonstances où l'on se plaint avec raison de ce que la puissance des emménagogues n'ait que trop de réalité : c'est lorsque ces médicamens, pris dans l'intention coupable de ramener une évacuation que la grossesse seule a fait disparaître, réussissent à provoquer l'avortement. Mais je m'arrête. Je craindrais que dans l'exposition des dangers qu'un emploi aussi criminel des emménagogues fait courir, on ne trouvât encore quelques conseils pour s'en servir avec succès, et à quelque prix que ce soit, car on a vu plusieurs fois, dans ces cas, des filles compter pour rien leur existence.

Lorsque les médecins conseillent les plantes réputées emménagogues, ils choisissent les cas où le tempérament lymphatique, l'atonie générale, le défaut de ton et d'action dans la matrice, empêchent les règles de paraître, ou les ont supprimées. Ils commencent toujours par les plantes toniques dont ils aident l'action par un bon régime, l'exercice du corps, et d'autres moyens de remonter les forces. Quand ils ne suffisent pas, on passe aux excitans emménagogues les moins actifs, tels que l'aristoloche, le marrube, la mélisse, la sauge, la menthe, les baies de genièvre, la camomille ; puis on donne la matricaire, l'armoise, l'absinthe, la tanaisie ; et l'on ne donne les plus forts, comme le safran, la rue et la sabine, que dans les cas extrêmes. Il est possible d'ajouter l'action diffusible à ces plantes en leur donnant le vin pour véhicule, et surtout le vin blanc. On peut y joindre les purgatifs, etc.

On voit combien les emménagogues sont nombreux, mais il faut en conclure qu'il n'en est pas de constans dans leurs effets ; car si une seule plante jouissait de cette propriété, il deviendrait inutile de mentionner les autres. Quoi qu'il en soit, il n'est pas moins important de remarquer que la plupart de ces plantes ne doivent être employées qu'avec discrétion, parce qu'elles sont très-excitantes, surtout les dernières : il ne faut pas oublier qu'en les laissant prendre dans les dispositions organiques pour lesquelles nous avons conseillé plus haut les émolliens, dans le but

de ramener les règles, ce sont des moyens incendiaires qui déterminent les inflammations les plus dangereuses. Et cependant dans la médecine populaire, elles sont souvent employées de la sorte ! Heureux alors si elles ne font que rendre plus impossible tout écoulement du sang, en augmentant l'action de la cause qui a produit la suppression !

241. Pour produire l'excitation de la bouche on possède des moyens dont les effets sont bien plus assurés. On les connaît sous les noms de *Salivans* ou *sialagogues* et de *masticatoires*. Les premiers sont internes ou externes. Les internes sont les préparations mercurielles dont il ne doit pas être mention dans cet ouvrage ; les autres se confondent avec les *masticatoires*, et je ne les distinguerai pas dans ce que j'en vais dire. Toutes les plantes qui ont une saveur piquante comme la menthe, ou aromatique comme la racine d'angélique, et à plus forte raison les âcres, sont *sialagogues ;* elles peuvent servir de masticatoires. Cela se conçoit de reste quand on sait qu'il suffit de mâcher une substance inerte pour déterminer l'écoulement de la salive. Cependant il est des substances qui, sans être aussi excitantes que certaines autres, agissent plus fortement sur les glandes salivaires et la membrane muqueuse de la bouche ; car ces deux effets se confondent dans l'action des sialagogues.

Je ne dois pas parler de la pyrèthre, parce qu'elle est exotique ; d'ailleurs nous en avons d'aussi puissantes dans le cresson de Para, la racine de ptarmique, le tabac, la moutarde, etc. ; ces plantes me semblent préférables à de plus âcres, qui peuvent déterminer l'inflammation de la bouche, telles que la scille, l'arum, le garou, etc. Quoi qu'il en soit, on ne mâche pas toujours ces plantes pour produire la salivation ; on peut en promener des décoctions, des infusions dans la bouche, ou se contenter de les fumer comme les feuilles de tabac, de sauge, de bétoine, les semences d'anis, de fenouil, etc.

On se sert des sialagogues pour produire une dérivation d'un organe voisin enflammé ou douloureux, comme

mme dans le mal de dents, de tête, le catarrhe an-
en de l'œil, de l'oreille, des amygdales, la névral-
e de la face; pour exciter dans la paralysie de la
ngue, etc. Mais deux choses doivent être observées
ns l'emploi de ces moyens : 1°. il ne faut les em-
oyer que dans les cas où il n'y a pas d'irritation dans
bouche, et encore moins d'inflammation, d'ulcé-
tion; 2°. on ne doit pas non plus en prolonger trop
ng-temps l'usage, parce qu'ils peuvent produire de
puisement, des digestions difficiles, de l'amaigris-
nent, etc., sans compter la perte du goût, si l'on
n discontinue pas l'usage.

242. Les *errhins* semblent produire une impres-
n moins destructive du sens de l'odorat, à en juger
l'effet du tabac, qui laisse au plus grand nombre
priseurs la plénitude d'exercice de ce sens, après
l'habitude en est bien contractée. On les fait pren-
dans les mêmes cas que les sialagogues, et pour
ablir la sécrétion de la membrane pituitaire, dimi-
ée ou même supprimée. Ils ont aussi les mêmes
onvéniens si on les prend trop long-temps et qu'ils
ent trop irritans. Presque toutes les substances que
introduit dans le nez pour la première fois y pro-
sent une excitation qui fait augmenter la sécrétion
queuse. Toutes les plantes que l'on emploie comme
hins, sont en même temps sternutatoires, au
ns pendant quelque temps, comme la bétoine en
dre, ou la sauge, la lavande, la marjolaine, le
guet, l'angélique, l'impératoire, le marum, l'anis,
enouil, et surtout le tabac. Il est des excitans beau-
p trop violens, qu'il serait d ngereux d'employer,
e qu'ils pourraient enflammer : tels que l'arum,
euphorbes, le suc de racines d'iris, l'ellébore blanc,
budre d'asaret, et celle de Saint-Ange, qui se com-
des deux dernières plantes.

43. Mais je suis conduit par ces substances à con-
dre avec les errhins les *sternutatoires*, parce que
que toujours les derniers produisent, en même
ps que l'éternument, la sécrétion plus abondante
mucus nasal : toutefois, dans beaucoup de cas

ce dernier phénomène est ce que l'on recherche plus spécialement. En effet, il en résulte une commotion qui peut ranimer le mouvement de la respiration quand il est suspendu, faire sortir des corps qui embarrasseraient les conduits de l'air ou les narines, interrompre le hoquet, réveiller l'exercice des sens, du cerveau, de la matrice, etc. Quand on a surtout en vue de produire l'éternument, on appelle les plantes que l'on emploie *ptarmiques* ou *sternutatoires*. On en introduit le plus souvent en poudre; mais on peut les pousser dans les fosses nasales à l'état liquide ou en pommade. Il faut éviter de choisir des plantes narcotiques, qui agiraient d'une manière dangereuse sur le cerveau. Il faut aussi craindre les éternumens violens quand il y a congestion au cerveau, à la poitrine, hémorrhagie, ou pendant la grossesse; quand il y a anévrisme, hernie, etc.

244. On a vu plus haut (229) qu'il y avait des excitans qui ne produisaient point d'évacuations : ce sont les seuls dont il me reste à parler; ils sont bien moins nombreux que les évacuans; les uns agissent sur le système nerveux, les autres sur le système musculaire.

Nous avons déjà trouvé les premiers (210) parmi les tempérans, sous le nom de narcotiques. Je les replace ici parce que ces mêmes moyens, administrés à haute dose, produisent souvent une stimulation momentanée du cerveau, surtout si on les joint avec des aromatiques très-stimulans et des diffusibles. Mais ce sont les aromatiques et les diffusibles qui sont les véritables stimulans du système nerveux. C'est dans leur mélange que l'on retrouve les *cordiaux* dont j'ai déjà parlé (227), et les *céphaliques* dont je dois dire quelques mots ;

245. Dans un temps où l'on ne concevait pas dans les plantes d'autres modes d'action que des vertus spécifiques, il y en avait un assez grand nombre qui étaient consacrées aux maladies de la tête, ce qui leur avait valu le titre de *céphaliques*. Les plus actives étaient le romarin, la lavande, la sauge, le thym, le

olet, le basilic, la menthe poivrée, le pouliot, gan, la marjolaine, le marum, etc. Il y en avait i de moins énergiques, comme la mélisse, la bé- e, le muguet, etc. Toutes ces plantes contiennent coup d'huile essentielle, du camphre; elles sont atiques; elles ont une action excitante très-pro- cée; enfin, si on les joint à du vin, de l'alcool, de er, on en dirige plus spécialement l'action sur la Quand on a introduit des préparations de ces plan- dans l'estomac, leur impression est bientôt sentie e cerveau; son activité est augmentée, les facultés les, les sensations ont plus d'énergie; elles peu- donc être utiles dans les affections où il faut déve- er l'action cérébrale, quand il y a engourdisse- , langueur, étourdissement, assoupissement, et res signes d'inertie du cerveau. Alors l'emploi des *aliques* est sans danger: ainsi, à la suite de cer- s apoplexies, dans les douleurs de tête nerveuses, les affections des sens où la sensibilité est dimi- , et dans beaucoup de maladies dépendantes de ême cause. Mais il faut bien se garder de les em- r quand les mêmes accidens dépendent d'un état sé de l'organe cérébral; par exemple, lorsqu'il y mmation comme dans quelques céphalées, ou stion sanguine comme dans l'apoplexie, ou seu- nt la menace de cette affection; car, lorsque la stion est prête à se former, l'action des céphali- a rend plus prompte et plus assurée.

. Mais quand les mouvemens volontaires sont , qu'il y a des convulsions, des spasmes produits faiblesse ou le défaut de l'influence nerveuse, es excitans que je viens de nommer deviennent llens anti-spasmodiques. Indépendamment de en remontant l'énergie du cerveau et de tout le ne nerveux, ils rendent leur action plus régu- et, par-là, règlent leur influence sur les mouve- musculaires, ils augmentent aussi la force des es, et font cesser les tremblemens, les spasmes faiblesse y détermine. C'est ainsi qu'ils agis- ans certaines convulsions qui ne sont produites

ni par l'irritation, ni par la pléthore du cerveau, da
certains cas de danse de Guy, et dans toutes les m
ladies nerveuses ou spasmodiques, aussi bien des mu
cles que des organes intérieurs, dont la cause est
débilité. Toutefois je dois dire que les plantes qui vie
nent d'être citées en dernier lieu comme propres
exciter le système nerveux, ne sont considérées qu'i
directement comme anti-spasmodiques. Celles au
quelles on attribue plus spécialement cette dénomin
tion, nous les avons déjà vues figurer dans la derni
division que nous avons établie parmi les tempéra
(211) : telles les feuilles d'oranger, la pivoine,
valériane, etc. Il est vrai que là nous les avons co
sidérées comme de très-faibles stimulans; tandis qu'
ils se représentent comme excitant particulièrement
système musculaire. Mais la contradiction n'est qu'a
parente; car nous avons eu soin de remarquer al
qu'ils étaient tempérans et excitans, et c'est encore p
cette manière d'agir que nous invoquons leur seco
actuellement. Seulement nous observions qu'ils d
vaient être donnés à doses modérées pour ne pas e
citer trop fortement, au lieu de tempérer; tandis qu
sous le point de vue qui les ramènent ici, la dose pe
en être bien plus élevée, puisque le but de leur adn
nistration est l'excitation. Ce sont donc des anti-sp
modiques, anti-épileptiques, anti-hystériques *exc
tans*.

247. Telles sont les considérations que je voul
présenter sur les propriétés des plantes indigèn
Elles sont loin sans doute d'offrir une doctrine co
plète sur cette matière; plus loin encore de présen
des aperçus qui doivent avancer la science; mais je l
ai crues indispensables à la tête d'un ouvrage où l
plantes se trouvent décrites dans l'ordre alphabétiqu

1°. Parce que cet ordre isolant entièrement cell
dont les propriétés sont semblables, je devais les ra
sembler ailleurs sous les dénominations les plus com
munément données à ces propriétés;

2°. Ce qui devait surtout me déterminer, c'était
nécessité de fixer la valeur de ces mêmes dénomin

is de propriétés, telles que *béchique, diuréti-*, *emménagogue, sudorifique*, etc. Ce n'est pas les médecins y attachent encore les idées d'action cifique qu'on en a conçues pendant trop long-temps; is comme, d'une part, l'on paraît être aujourd'hui s un excès opposé, en cherchant à bannir ces ex ssions du langage médical, bien qu'elles me parais-t utiles à conserver en en fixant la valeur; et que, ne autre part, un livre sur *les plantes*, de sa na-, doit passer dans les mains du peuple, quoi que fasse pour qu'il ne soit pas un livre de médecine ulaire; il suit de là que j'avais un motif plus puis- encore pour donner ces explications. Il m'a paru , loin de faciliter aux personnes étrangères à la iecine l'emploi des plantes médicinales, on les drait bien plus circonspectes à cet égard, en leur itrant, par exemple, que les plantes réputées ex-iorantes ne font pas toujours expectorer; que les em-iagogues peuvent rendre une suppression plus opi-re; que certains sudorifiques amènent quelquefois grande sécheresse de la peau, et ainsi des autres: orte qu'elles ne mettront plus autant de confiance l'anis pour faire rendre des vents, parce qu'il est *minatif;* dans la bourrache pour faire suer, parce lle est *sudorifique;* dans l'hyssope pour guérir les mes, parce qu'elle est *incisive;* et, s'il faut le dire, certaines plantes pour faire avorter, parce qu'elles emménagogues. Il est vrai que j'ai montré com-t, selon les différens états organiques, on obtenait ion carminative, sudorifique, etc., en choisissant les cinq classes que j'ai établies parmi les plan-celles qui déterminent les effets immédiats dont ictions ne sont que les effets secondaires; mais me je crois que ces distinctions ne peuvent être saisies que par les médecins, il m'a semblé qu'en uisant l'erreur je n'y substituais point l'appât de eptes d'une dangereuse facilité;

Enfin un troisième motif m'a conduit à fixer, e manière positive, la valeur des dénominations je viens de parler : je voulais m'éviter, dans les

articles particuliers qui vont suivre, la tâche pénib
d'explications qu'il faudrait répéter sans cesse lorsqu
j'emploîrai ces expressions.

248. J'ajouterai qu'il est quelques dénominatio de propriétés, telles que *altérans*, *cholagogues*, *d* *tersifs*, etc., qui n'ont pas trouvé place dans ces con sidérations : c'est que je ne les ai pas jugées dign de figurer dans un tableau où je ne voulais présent que des propriétés réelles, et non des vertus imag naires. D'ailleurs je n'avais pas la prétention d'appro fondir ce sujet; je voulais seulement présenter de aperçus sur les propriétés des plantes, telles qu'on do les admettre dans l'état naturel de nos connaissance j'ai cherché à être concis, j'ai tâché d'être clair, j' désiré être utile; heureux si mon but est rempli!

TABLEAU
DES PROPRIÉTÉS
DES PLANTES MÉDICINALES
INDIGÈNES.

(§ 194, à la fin des Considérations générales.)

TABLEAU
DES PROPRIÉTÉS DES PLANTES MÉDICINALES INDIGÈNES.

CLASSE PREMIÈRE. ÉMOLLIENS. Plantes qui diminuent le ton des solides ou relâchent les tissus.	Généraux,		Mucilagineux. Apéritifs. Résolutifs.
	Spéciaux,	Des organes digestifs,	Délayans. Carminatifs. Laxatifs.
		Des organes pulmonaires,	Béchiques. Pectoraux. Expectorans.
		De la peau,	Diaphorétiques. Sudorifiques.
		Des organes urinaires,	Diurétiques.
		Des organes génitaux,	Anti-aphrodisiaques. Emménagogues.
CLASSE DEUXIÈME. TEMPÉRANS. Plantes qui diminuent l'action des solides, ou calment les mouvemens sans irriter.	Tempérans de l'action des vaisseaux sanguins et de la chaleur,		Acidules. Rafraîchissans. Anti-septiques.
	Tempérans de l'action nerveuse et de la douleur,		Narcotiques. Calmans. Anodins. Hypnotiques.
	Tempérans de l'action musculaire, des mouvemens convulsifs,		Narcotiques. Anti-spasmodiques.

Classe	Division	Sous-division
CLASSE TROISIÈME. TONIQUES. Plantes qui augmentent le ton et fortifient les tissus vivans.	Généraux, ...	Corroborans.
		Anti-scrophuleux.
		Dépuratifs.
		Fébrifuges.
	Spéciaux, ...	Stomachiques.
		Vermifuges.
CLASSE QUATRIÈME. ASTRINGENS. Plantes qui augmentent le ton en resserrant les tissus vivans, et qui diminuent les sécrétions.	Généraux, ...	Astringens proprement dits.
	Locaux, ...	Styptiques.
		Anti-hémorrhagiques.
		Résolutifs.
		Répercussifs.

8 *

CLASSE CINQUIÈME.

EXCITANS.

Plantes qui augmentent l'action des solides, ou les mouvemens vitaux.

Généraux,	Stimulans simples,		Apéritifs, fondans, désobstruans, atténuans. Anti-scorbutiques. Résolutifs, vulnéraires.
	Stimulans diffusibles,		Alexitaires. Alexipharmaques. Cordiaux.
	Acres, rubéfians, irritans.		
Spéciaux,	Évacuans,	De l'estomac,	Vomitifs.
		Des intestins,	Purgatifs. Cathartiques. Drastiques. Carminatifs.
		Des voies pulmonaires,	Béchiques. Expectorans. Incisifs.
		De la peau.	Diaphorétiques. Sudorifiques. Anti-psoriques.
		Des voies urinaires,	Diurétiques.
		Des organes génitaux.	Aphrodisiaques. Emménagogues.
		De la bouche,	Sialagogues, ou salivans. Masticatoires.
		Des narines,	Errhins, steruutatoires.
	Non-évacuans,	Du système nerveux,	Narcotiqnes stimulans. Cordiaux. Céphaliques.
		Dn système musculaire,	Anti-spasmodiques stimulans. Anti-épileptiques. Anti-hystériques.

MANUEL

DES

PLANTES MÉDICINALES

INDIGÈNES.

ABSINTHE. A. Commune. Grande absinthe. Aluine. Armoise amère. *Artemisia absinthium*. Syngénésie polygamie superflue. Lin. Famille des corymbifères. Juss.

Fleurs jaunâtres, flosculeuses, petites, arrondies, disposées sur des pédoncules courts en grappes feuillées, axillaires, unilatérales, pendantes et terminales, en grand nombre dans toute l'étendue de la tige. Calice commun hémisphérique, composé de folioles obtuses, velues, imbriquées, renfermant sur un réceptacle velu des fleurons hermaphrodites au disque, à corolle tubulée quinquéfide, avec cinq étamines, et à la circonférence des fleurons femelles à styles bifurqués. Pour fruits des graines très petites, sans aigrettes.

Plante de deux pieds environ, à tiges dressées, branchues, fermes, arrondies, cannelées, et contenant une moelle blanche; blanchâtres au dehors, et portant des feuilles alternes, pétiolées, grandes, ailées, molles, pubescentes, d'un gris blanchâtre, un peu plus vertes en dessus, d'autant plus composées, grandes et divisées, qu'elles sont plus inférieures, à découpures linéaires, pointues en haut, obtuses en bas. Racine forte, blanchâtre, ligneuse et très fibreuse.

Odeur de toutes les parties forte et aromatique;

saveur des fleurs d'une amertume et d'une âcreté qui va jusqu'à la causticité; les feuilles sont aussi amères et moins âcres, mais la racine n'est plus que légèrement aromatique et peu amère.

Toutes ces qualités sont conservées dans la plante sèche, et même l'amertume en est peut-être augmentée quand elle est bien séchée et récente. Elle ne perd pas beaucoup de volume en séchant, et garde toutes ses formes et la couleur blanchâtre de ses feuilles, qui restent molles et peu fragiles. On ne doit donc regarder comme bien séchée et de bonne qualité que celle qui est peu longue, porte des feuilles nombreuses, non tachées de noir ou de jaune, aussi odorante que dans l'état frais, et d'une amertume excessive. Cette amertume est si grande qu'en la remuant, soit sèche ou verte, pendant quelques momens, il s'en élève des molécules qui déposent sur les lèvres la saveur amère qui lui est propre. On en emploie aussi quelquefois les sommités fleuries, mais moins fréquemment que les feuilles, lesquelles, malgré l'assertion contraire de Geoffroi, ont peut-être moins d'énergie.

Préparations, doses. Les préparations d'absinthe sont nombreuses. Les plus communes sont les infusions dans l'eau ou dans le vin. On en emploie une petite poignée, ou une once ou deux par pinte de liquide. Souvent on ne fait que macérer dans l'eau ou le vin froid pendant douze à vingt-quatre heures. La poudre des feuilles sèches se donne jusqu'à demi-gros par jour en pilules, dans une cuillerée de vin, ou dans une potion. On peut employer de même le suc de la plante fraîche ou son extrait, mais à dose double, et plus même, suivant les cas. On en fait une conserve peu usitée qui peut être administrée à la dose d'une once. Son sirop est beaucoup plus souvent employé à quelques gros jusqu'à une once; l'eau distillée d'une once à quatre; l'essence ou teinture se donne à la dose d'un gros environ, et l'huile essentielle à cinq ou six gouttes. Enfin le sel d'absinthe, qui n'est que du carbonate de potasse, forme la fameuse potion *anti-émétique* de

ivière, lorsqu'on en fait fondre vingt à trente grains ans une cuillerée de suc de citron avec un peu e sucre : cette potion réussit assez constamment à rrêter les vomissemens opiniâtres. A l'extérieur, l'uage de l'absinthe est peu fréquent; cependant elle ntre quelquefois dans les bains, les fomentations, es cataplasmes, etc. On l'a aussi ajoutée à la bière our remplacer le houblon, ou dans les vins qui s'afaiblissent; c'est dans ces cas que l'on croit avoir obervé qu'elle enivre.

Propriétés, usages. Rien de plus connu et de mieux onstaté que les propriétés énergiques de l'absinthe. Elle est tonique, et excite les forces des surfaces viantes sur lesquelles on l'applique. Mais cette action e se borne pas à la surface, puisque le lait et la chair es animaux qui en font usage participent, au bout l'un certain temps, à l'amertume qui la caractérise. Enfin cette action est durable, et le même exemple ert à le prouver. C'est principalement sur la surface les voies digestives qu'on en applique les préparaions, et c'est presque toujours pour remédier à des naladies qui dépendent de la faiblesse des organes de a digestion, qu'on les conseille. On la donne comme tomachique dans le cas de digestion laborieuse, pour létruire et prévenir les vers; dans les dévoiemens, es dysenteries, les empâtemens du ventre, appelés *obstructions;* l'hydropisie, l'hypocondrie, certaines aunisses, et surtout les fièvres intermittentes de tous es types qu'elle a arrêtées, et très-souvent guéries omplétement. Indépendamment de ces affections lans lesquelles l'absinthe opère par des effets directs, elle agit encore avec beaucoup d'avantages par une ction éloignée, dans la faiblesse, l'atonie générale, es douleurs de tête qu'une débilité de l'estomac enretient, les fleurs blanches dues à la même cause, a suppression des règles, les pâles couleurs, et quelques affections goutteuses, les scrophules, etc.

Mais il ne faut pas perdre de vue, en donnant l'abinthe, que l'on doit choisir les préparations d'une énergie proportionnée à la faiblesse que l'on veut combattre.

Ainsi le suc, la teinture, l'huile essentielle, la poudre, le vin, seront préférés quand on voudra une action très-intense; au contraire, si l'on craint la moindre irritation, on n'emploîra que l'infusion dans l'eau, et même il faudra repousser entièrement l'usage de cette plante chez les individus doués d'une grande sensibilité, dont les organes sont facilement irritables, et dans les cas où l'on peut soupçonner ou craindre l'inflammation de quelques parties. « L'absinthe, dit Schwilgué, produit quelquefois des vertiges, des étourdissemens; on croit que son usage prolongé affaiblit la vue. » A l'extérieur, on l'a conseillée sur les vieux ulcères, la gangrène, etc.

L'absinthe fleurit aux mois de juillet et d'août; c'est alors qu'il faut la cueillir lorsqu'on veut employer ses sommités fleuries. Si l'on veut se servir de la plante munie de beaucoup de feuilles, on doit la cueillir avant le temps de la floraison, à moins que l'on ne partage le sentiment de quelques personnes qui pensent, à tort selon moi, qu'elle a plus de vertu pendant l'automne. Hoffmann et Geoffroi croyaient avoir remarqué qu'elle contenait plus d'huile essentielle lorsqu'elle avait poussé dans un terrain humide, ou qu'on la cueillait pendant un temps pluvieux. Si l'observation est vraie, il en résulterait nécessairement qu'elle serait, dans ces circonstances, douée de plus d'énergie.

On la voit croître naturellement dans les lieux incultes où elle est vivace. On la cultive cependant dans les jardins pour les usages de la médecine, surtout dans les grandes villes, autour desquelles on ne la trouverait pas en assez grande abondance pour la consommation.

Sa culture est facile, et elle conserve même ses feuilles pendant l'hiver. Cependant elle aime la chaleur, l'exposition du soleil et une terre légère. On la produit abondamment en séparant ses pieds aux mois de mars et d'avril, ou en semant ses graines dans le même temps.

On peut remplacer l'absinthe par d'autres espèces du même genre, telles que l'armoise, l'absinthe maritime, ou l'absinthe pontique.

Elle ne pourrait être confondue qu'avec ces dernières plantes, ce qui serait sans inconvéniens. On en distinguera toujours l'armoise, par ses feuilles à découpures plus larges et vertes d'un côté; l'absinthe maritime, en ce qu'elle est encore plus blanche et plus cotonneuse; et enfin l'absinthe pontique aux caractères suivans.

ABSINTHE PONTIQUE. PETITE ABSINTHE. A. ROMAINE. *Artemisia pontica.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs petites, arrondies, penchées, disposées en grappes droites et terminales. Calice imbriqué, blanchâtre, contenant des fleurs flosculeuses, disposées comme dans l'espèce précédente et l'armoise.

Plante d'un pied environ, à tiges nombreuses, arrondies, dressées, rameuses, et formant un buisson arrondi, bien garnies de feuilles alternes, éparses, deux fois ailées, et souvent davantage, à découpures très-fines et très-jolies, vertes en dessus et blanchâtres en dessous. La racine est rampante, fibreuse et ligneuse.

Les feuilles ont un arôme assez agréable, et qui, en les écrasant, approche de celui du thym; leur saveur est aromatique, forte, mais un peu moins amère que l'absinthe commune.

Elle perd une partie de son odeur en séchant; mais sa saveur amère et piquante donne parfaitement l'idée de celle du thym. A ces qualités et à son feuillage menu, comme frisé, et moins blanc que celui de l'absinthe, on peut la reconnaître quand elle est sèche.

Quoique les propriétés de cette espèce passent pour être les mêmes que celles de la grande absinthe, cependant ses préparations sont moins nombreuses, et le plus souvent on l'unit à cette dernière. Au reste, lorsqu'on l'emploîra seule, on pourra toujours régler

ses doses sur celles indiquées à l'article précédent, en les augmentant un peu.

L'absinthe pontique est plus aromatique, et d'une amertume moins prononcée que la grande; c'est pourquoi, si elle est aussi excitante, elle doit être moins tonique; cependant on la conseille dans les mêmes circonstances; mais son usage est moins fréquent et son action n'est pas aussi bien constatée.

Cette plante fleurit au mois de septembre, et se cultive de même que l'absinthe ordinaire, seulement on la sème rarement.

ACANTHE. Branc-ursine. Branche ursine. Inerme. *Acanthus mollis.* Didynamie angiospermie. Lin. Famille des acanthées. Juss.

Fleurs blanches, un peu rougeâtres, grandes, sessiles, disposées en un long et bel épi droit dans la moitié supérieure de la tige. Chaque fleur est soutenue par une bractée ovale, à épines grandes et fortes, et est composée d'un calice à quatre parties, dont deux latérales, petites, linéaires et pointues; celle d'en haut, plus grande, large et arrondie, tient lieu de lèvre supérieure à la corolle; la lèvre inférieure est échancrée au milieu. Corolle à tube court à sa base, et s'allongeant en une seule lèvre plane et trilobée à l'extrémité; quatre étamines didynamiques, à filets gros et durs, et à anthères un peu conniventes, oblongues, velues et en brosses; un style plus mince et plus long que les étamines à stigmate bifide. Capsule ovale à deux loges.

Plante de deux à quatre pieds, à tige droite, simple, forte, épaisse, arrondie ou un peu anguleuse, et pubescente. Les feuilles sont radicales la plupart, ou amplexicaules, grandes, larges, pétiolées, pinnatifides, sinuées-anguleuses, sans dents ni épines, luisantes en dessus, d'un beau vert, un peu molles, et formant de larges touffes. Racine épaisse, noirâtre, munie de fibres minces, charnues et blanches à l'intérieur.

Les fleurs ont une odeur peu forte, mais désagréable et fatigante. La saveur des feuilles et de la racine est faible, un peu visqueuse ou mucilagineuse.

On n'emploie que les feuilles de cette plante, et encore fort rarement aujourd'hui, parce qu'il est bien reconnu que ses propriétés émollientes ne la recommandent pas préférablement aux feuilles de mauve, de guimauve, ou autres pareilles. Cependant elle peut entrer en concurrence avec celles-ci pour la préparation des cataplasmes émolliens, des fomentations, des lavemens, etc., et peut, aussi-bien que les malvacées, combattre les douleurs, les irritations inflammatoires, les brûlures, etc. On a recommandé la racine d'acanthe comme léger astringent mucilagineux, dans le cas de crachement de sang et de dysenterie. Malgré ses vertus, qui sont réelles, si on borne l'emploi de l'acanthe à l'action des émolliens ordinaires, on préfère le plus souvent ces derniers, et l'acanthe reste dans les jardins où on la cultive pour l'agrément.

Ses racines sont tellement vivaces qu'il en croit ordinairement de nouvelles pousses au printemps, quelque soin que l'on prenne d'arracher les racines principales; aussi n'a-t-on besoin que de replanter en février ou mars quelques œilletons de ses racines pour la multiplier très-facilement. On pourrait de même avoir recours à la graine. Elle vient mieux dans une terre douce et profonde, parce que ses racines tracent et s'enfoncent beaucoup; cependant elle peut croître dans tous les terrains, puisque dans le midi de la France elle vient naturellement sur le bord des chemins, dans les lieux humides et pierreux.

L'acanthe fleurit depuis le mois de juillet jusqu'en octobre. C'est avant la floraison qu'il faudra cueillir les feuilles pour les conserver, mais il vaudrait mieux ne les employer que vertes. Toutes les malvacées peuvent la remplacer; sa racine peut être suppléée par celle de grande consoude, et elle peut de même servir de succédanée à ces plantes. Cependant on la trouve rarement dans les boutiques.

ACHE. Persil ou Céleri des marais. Persil ou Céleri odorant. *Apium graveolens.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs jaunâtres, disposées en ombelles terminales ou latérales et axillaires ; l'ombelle universelle à rayons peu longs et peu nombreux, ayant pour collerette quelques feuilles ternées ou laciniées. Les ombelles partielles à rayons très-courts, inégaux, avec ou sans collerette. Chaque fleur est petite et composée d'un calice très-petit, entier; d'une corolle à cinq pétales; de cinq étamines courtes, et de deux styles réfléchis sur un ovaire inférieur. Pour fruit, deux semences ovales, oblongues, striées et grisâtres.

Plante de deux à trois pieds, à tige dressée, ronde, glabre, donnant des rameaux diffus, écartés ; feuilles pétiolées, glabres, luisantes, d'un beau vert foncé, ailées une ou deux fois; les folioles larges, lobées, incisées et dentées, plus étroites en haut et ternées. La racine assez grosse est peu longue, brunâtre, fibreuse, blanche en dedans.

Toutes les parties de l'ache répandent une odeur forte qui n'est pas désagréable, et qui n'est que celle du *céleri*, mais bien plus prononcée. La saveur des fleurs est assez douce, celle des feuilles est forte et piquante ; mais celle de la racine est très âcre, toujours en laissant apercevoir le goût particulier du céleri. Les semences sont aromatiques et âcres.

Les feuilles séchées jaunissent un peu, et sont d'ailleurs très-faciles à reconnaître à leur odeur et à leur saveur, qui ne changent que par la détérioration ou une grande ancienneté. Il en est de même de la racine qui, contre l'assertion de M. Chaumeton, ne perd ni odeur ni saveur par la dessiccation, si ce n'est par des causes semblables ; l'odeur et la saveur de céleri très-fortes suffiront donc, dans tous les cas, pour faire distinguer la racine ou les feuilles de l'ache, et indiqueront en même temps par leur existence que ces parties de la plante sont de bonne qualité : on en peut dire autant des semences.

Préparations, doses. La racine est la partie de l'ache la plus employée; on la donne en infusion depuis demi-once jusqu'à une once par pinte d'eau, ou en sirop dans celui des cinq racines apéritives. On peut de même faire des tisanes, des gargarismes, etc., avec les feuilles, à une ou deux poignées par pinte; mais on en a surtout employé le suc contre les fièvres intermittentes à la dose de six onces, avant ou au commencement de l'accès: on l'a aussi vantée pour guérir les ulcères scorbutiques de la bouche. On a employé l'extrait d'ache à un gros, avec égale quantité d'extrait de quinquina, dans des fièvres quartes; la conserve d'ache a eu dans les maladies du poumon une grande réputation qu'elle a perdue : on trouve encore le sirop d'ache que l'on donne depuis deux gros jusqu'à une once. Quant aux semences, qui étaient une des semences chaudes, on les a presque tout-à-fait oubliées, ainsi que leur huile essentielle. Il en est de même de l'usage extérieur des feuilles : on ne les emploie plus pour guérir les ulcères et fondre les engorgemens laiteux.

Propriétés, usages. On voit donc que les usages de l'ache sont devenus très-bornés, bien que ses propriétés soient incontestables; son odeur et sa saveur persistantes en indiquent de réelles. Si la racine ne guérit pas les obstructions et les hydropisies abdominales, ainsi qu'on le lui a attribué, son action comme diurétique excitant peut avoir de bons effets dans ces maladies, quand toutefois cette action est indiquée. Cependant il en est de cette plante comme de beaucoup d'autres dont les anciens nous ont vanté les vertus ; tout est encore à refaire sur elles, parce que leur action isolée n'a jamais été bien appréciée, au milieu des préparations compliquées qu'elles servaient à composer. Il faut donc en appeler à l'expérience pour déterminer leurs propriétés, quoiqu'une ancienne réputation semble nous avoir tout fait connaître sur leur compte. Ce parti me semble plus sage que de les omettre dans les traités de matière médicale, surtout quand il s'agit d'une plante telle que l'ache, dont les qualités physiques

indiquent des propriétés médicinales, et qui comme elle peut devenir un aliment médicamenteux.

L'ache fleurit en juillet, dans les marais et sur le bord des ruisseaux, où elle croit naturellement et où elle est bisannuelle; on peut la recueillir en tout temps, pourvu qu'elle ne soit pas en fleur ou en graine. La récolte de la semence ne se fait qu'à la fin de l'été: quant à la racine, on ne devrait recueillir que celle de la seconde année, pour qu'elle fût plus grosse et douée de plus de vertus.

Je ne dirai rien de la culture de cette plante, parce que, comme on sait, l'ache cultivée devient le céleri, et que je ne dois par parler des plantes alimentaires. Je sais bien que cette dégénérescence de l'ache est contestée par quelques cultivateurs, parce qu'ils n'ont pu réussir à la produire; mais je me crois autorisé à suivre l'opinion la plus généralement admise : je renvoie, au reste, pour cet objet à l'article des céleris dans l'Almanach du bon jardinier.

Les feuilles de céleri pourraient remplacer pour l'usage de la médecine celle de l'ache des marais; seulement leur action est au moins beaucoup plus faible, si elle n'est pas tout-à-fait différente. J'aimerais mieux les voir remplacées par les feuilles de la livêche ou ache des montagnes; c'est, au reste, une substitution que je crois sans inconvénient.

AGNUS CASTUS. Gattilier commun. Petit Poivre. Poivre sauvage. *Vitex agnus castus.* Didynamie angiospermie. Lin. Famille des gattiliers. Juss.

Fleurs blânchâtres, violettes ou purpurines, rassemblées en espèces de verticilles, et formant des épis droits, nus et terminaux. Calice court, campanulé, blanchâtre, cotonneux et à cinq dents; corolle à tube deux fois long comme le calice, à limbe ouvert en six découpures inégales; quatre étamines didynames droites, saillantes, et à anthères ovales, didymes; un style à deux stigmates. Pour fruit des baies arrondies,

dures, un peu moins grosses qu'un grain de poivre, contenant quatre graines, chacune dans une loge.

Arbrisseau à tronc nu du bas, ou en buisson formé de beaucoup de branches flexibles, carrées, un peu pubescentes, douces au toucher, et d'un gris cendré, ou rougeâtre aux extrémités; feuilles ressemblant au chanvre, opposées sur de longs pétioles, digitées, à cinq ou sept folioles ovales très-allongées, pointues, entières, d'un vert peu foncé en dessus, avec une rainure au milieu; cotonneuses et blanchâtres en dessous avec une nervure moyenne forte; douces au toucher des deux côtés.

Les feuilles et les fleurs ont une odeur aromatique forte, assez agréable, leur saveur est très-amère, aromatique, âcre, très-piquante, et comme poivrée; toutes ces qualités sont encore plus prononcées dans les semences.

C'était principalement de ces semences que l'on se servait autrefois, quoique toutes les parties de l'arbre eussent été recommandées; on n'en trouve plus aucune actuellement dans les boutiques; exceptépeut-être ces graines, qui s'y conservent par tradition, mais que l'on ne conseille plus.

Préparations, doses. On les donnait en substance et en poudre à un gros au plus; au double en décoction dans une chopine d'eau; l'eau distillée, le sirop, l'essence des baies d'agnus castus, ne sont plus employés par les médecins instruits, ou ils sont restés dans le domaine de la routine ou des préjugés.

Propriétés, usages. C'est en effet par un reste de la superstition des anciens que son usage a été introduit dans l'art, et qu'il s'est conservé. Dans les fêtes de Cérès, les femmes d'Athènes croyaient être plus capables de chasteté lorsqu'elles avaient formé leur couche avec les feuilles d'agnus castus, et que leurs pieds les foulaient dans le temple de la déesse. Si la vertu anti-aphrodisiaque de cet arbre remonte à cet usage religieux, on ne pouvait l'établir sur une base plus absurde; aussi tous les praticiens conviennent aujourd'hui que si l'agnus castus est doué de quelques vertus,

il faudrait les chercher dans un ordre d'effets entièrement opposés à ceux qui sont propres à calmer les désirs amoureux, puisque toutes ses parties, et particulièrement les semences, sont aromatiques, échauffantes, et contiennent de l'huile essentielle. En attendant que leurs vraies propriétés soient bien appréciées par des faits précis, il convient de le bannir de la matière médicale.

Cet arbre fleurit au mois de juillet et d'août; c'est par conséquent à l'automne qu'on recueillera ses graines, tandis que ses feuilles pourront être cueillies pendant toute la belle saison.

Il croît naturellement dans les lieux humides, le long des courans d'eau dans le midi de la France; dans les autres parties on ne l'obtient que par la culture, et cette culture demande quelques soins dans les départemens du nord, lorsqu'il reste en pleine terre, parce que les hivers rigoureux le font souvent périr. Il pousse dans toutes les terres, mais encore mieux dans celles qui sont humides ou souvent arrosées, et loin du soleil ardent : on peut le multiplier de marcottes au printemps; il serait encore mieux de le semer, si on avait de bonnes graines, ce qu'on n'a facilement que dans le midi.

On pourrait donner dans le commerce les feuilles de chanvre pour celle d'agnus castus, à cause de la ressemblance de forme, si l'odeur ne caractérisait point les dernières; mais l'usage de celles-ci est si rare et si peu utile, qu'on ne doit pas craindre la substitution.

AGRIPAUME. Cardiaque. *Leonurus cardiaca.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs d'un blanc rosé ou jaspé de rose, en verticilles axillaires au haut des tiges, rapprochés au sommet, s'écartant vers le bas, et soutenus par une sorte de petite collerette de folioles très-fines. Calice tubu-

é, à cinq dents épineuses, un peu plus long que le tube de la corolle dont le limbe labié a la lèvre supérieure très-poilue, droite, arrondie en cuiller, et l'inférieure réfléchie et découpée en trois parties; quatre étamines à anthères à points brillans, dont deux plus longues sous l'extrémité de la lèvre supérieure; style aussi long, à stigmate bifide. Quatre graines nues.

Plante de deux à trois pieds, à tiges droites, fermes, carrées, striées, un peu velues, et pleines d'une moelle blanche, et munies dans toute leur longueur de feuilles opposées, pétiolées, d'un vert foncé en dessus, cendrées et pubescentes en dessous, palmées, larges, à trois lobes incisés et dentés vers le bas de la plante, devenant plus étroites en montant et à lobes plus pointus, au point qu'au sommet elles sont presque entières. La racine est fibreuse.

L'odeur de l'agripaume est faible, et ressemble un peu à celle des orties. La saveur de ses feuilles et de ses fleurs est très-amère, âcre et un peu aromatique.

La dessiccation diminue beaucoup de ces qualités; l'odeur devient tout-à-fait nulle, et il ne lui reste que sa saveur amère très-prononcée. Au reste, les feuilles noircissent un peu et deviennent fragiles; mais comme leurs formes changent peu, et que les tiges restent carrées, on peut facilement reconnaître l'agripaume sèche.

Préparations, doses. On doit l'employer en infusion ou en décoction légère à une petite poignée par pinte d'eau, ou de demi-once à une once quand elle est sèche.

Propriétés, usages. Cette plante est de la famille des labiées : c'est déjà une prévention favorable en faveur de ses propriétés; elle a d'ailleurs des qualités assez actives, en sorte qu'il n'y a pas lieu à douter de son action médicamenteuse. Mais ce qui n'est pas facile à déterminer, c'est sa véritable action et les cas où elle convient, attendu que les maladies pour lesquelles on l'a le plus vantée diffèrent beaucoup entre elles et supposent des propriétés qui s'excluent. C'est ainsi qu'on conseillait son suc dans la pleurésie, tandis qu'on la

décorait du nom de *cardiaque,* synonyme de *cordiale,* qualification que l'on donnait à des médicamens excitans et stimulans. On la croyait propre aussi à faire cesser les palpitations chez les enfans, à exciter les mouvemens et l'action de la matrice, à tuer les vers, à faire suer, à augmenter la sécrétion des urines, etc. : aujourd'hui on ne la croit plus propre à rien, et on l'emploie très-rarement, ce qui tient, je le répète, non à ce qu'elle manque de propriétés, mais à ce qu'on ne les connaît pas assez bien. Toutefois je ne pense pas qu'on doive faire toutes les expériences que désire Peyrilhe, pour connaître au juste ce qu'elle vaut. Il y a tant de plantes qui ont des propriétés analogues et mieux déterminées, qu'on doit éviter des essais avec celle-ci. Cependant on peut sans danger, et même, comme je l'ai vu, avec avantage, la donner, ainsi que le conseille le même Peyrilhe, d'après Cordus, dans les cas de débilité de l'estomac qui produisent les glaires.

L'agripaume fleurit au mois de juillet, dans les haies et les lieux incultes où elle croît naturellement, et où elle est vivace. On peut la récolter pendant toute la belle saison, pourvu qu'elle ne soit pas défleurie et encore moins en graine; il vaut mieux, pour la conserver, la cueillir avant que les fleurs se montrent.

Elle croît dans toute terre, sans culture, et se ressème ordinairement d'elle-même. Cependant si on voulait la multiplier promptement, on pourrait éclater les pieds sans attendre la graine.

On peut la remplacer sans inconvéniens par le marrube blanc ou le noir. Si dans le commerce on la confondait avec ce dernier, on pourrait l'en distinguer en ce que les feuilles du marrube noir ou ballote, sont plus épaisses, plus arrondies, plus ridées et moins découpées, et par l'odeur, qui est puante dans celui-ci.

AIGREMOINE.

AIGREMOINE. AGRIMOINE. *Agrimonia eupatoria.*
Dodécandrie digynie. LIN. Fam. des rosacées. JUSS.

Fleurs jaunes, petites, presque sessiles et disposées en long épi terminal. Calice vert, à cinq dents, soutenues par un autre calice frangé, et sur le pédoncule un stipule trifide; corolle à cinq pétales ouverts en rose, ovales, entiers; une douzaine d'étamines courtes, et un style saillant sur l'ovaire qui se change en une ou deux graines au fond du calice.

Plante de deux pieds environ, formée d'une tige ordinairement simple, ronde, droite et poilue, et de feuilles alternes sortant du bas de la plante, stipulées à la base, longues, ailées avec impaire, un peu pétiolées, composées de sept à neuf folioles ovales, dentées, incisées, pubescentes, vertes en dessus, blanchâtres en dessous, et entremêlées de folioles beaucoup plus petites et de formes indéterminées. La racine est noueuse, fibreuse, noirâtre, et rouge en ratissant sa première écorce.

Odeur très-faible; saveur très-peu amère et aromatique.

En faisant sécher l'aigremoine, on lui fait perdre toute son odeur et une partie de sa saveur. Cependant on peut encore la reconnaître aux découpures de ses folioles.

Préparations, doses. Ce sont principalement les feuilles ou la plante entière que l'on emploie; on en fait infuser deux ou trois pincées par pinte d'eau, quand on la fait prendre en tisane; tandis que si on la prépare en gargarisme, ce qui est plus fréquent, on peut charger la dose davantage, se servir pour véhicule de vin ou de vinaigre, ou seulement ajouter du miel, du vinaigre, etc., à la décoction ou à l'infusion dans l'eau. On peut faire aussi des cataplasmes avec ses feuilles cuites. Quant à son eau distillée, à sa poudre, on ne les emploie plus. Elle entre dans plusieurs préparations pharmaceutiques officinales, sans y ajouter beaucoup d'activité.

Propriétés, usages. La propriété astringente de l'aigremoine est incontestable, mais il est impossible de ne pas reconnaître que son action est peu intense; c'est pourquoi on en borne actuellement l'usage aux cas d'ulcérations de la gorge, d'engorgement des amygdales, lorsque pour cicatriser ou pour résoudre il n'est besoin que d'une astriction légère; autrement on recommande d'en augmenter la force par des substances plus énergiques, telles que le sel ammoniac, etc. Schwilgué conseille de ne l'employer que quand on n'a pas de substances astringentes plus fortes; et cependant M. Alibert croit qu'on en peut tirer parti dans les écoulemens chroniques, les hémorrhagies passives; Nysten ajoute le catarrhe pulmonaire chronique. Mais, en attendant de nouveaux faits, il faut refuser sa confiance aux éloges exagérés qu'on lui a prodigués pour la guérison de la gonorrhée, de la gale, des engorgemens de foie, de la rate, etc.

L'aigremoine fleurit aux mois de juin et de juillet. On peut la cueillir pour l'usage pendant toute la belle saison; et pour la sécher, on fera bien de ne la récolter qu'à l'automne, afin de ne la pas garder aussi longtemps sèche.

Elle croît en abondance dans les champs, les prairies, le long des chemins, des haies, autour des bois où elle est vivace. Aussi ne la cultive-t-on que dans les jardins botaniques. Elle vient dans toutes les terres, et pour la produire il suffit de semer sa graine; ensuite on la multiplie en arrachant les rejetons, ou en séparant les racines qui sont très-rustiques, quand on les a replantées.

On peut remplacer l'aigremoine par l'argentine, la salicaire, l'herbe à Robert et autres faiblement astringentes qu'elle peut aussi suppléer.

AIL. Ail cultivé. *Allium sativum.* Hexandrie monogynie, Lin. Famille des asphodèles. Juss.

Fleurs blanches ou rougeâtres, bulbeuses, disposées en tête arrondie, terminale. Chaque fleur a six

étales droits, étroits, concaves; six étamines, et
out le reste de la fleur disposé comme celle de
'ognon.

Plante de un à deux pieds, à tige droite, arron-
ie, lisse, nue en haut, et portant en bas des feuilles
ongues, planes, étroites, se terminant en pointe
omme celles du chiendent, d'un vert un peu glau-
ue, peu nombreuses, et les inférieures plus grandes
ie les supérieures. La racine est une bulbe de gros-
eur variable, composée d'autres bulbes oblongues,
ointues, connues sous le nom de *gousses d'ail;* elles
nt toutes recouvertes de pélicules minces, blanches,
u rougeâtres.

L'odeur forte, pénétrante, diffusible des bulbes de
il est bien connue; leur saveur est très-âcre. Ces qua-
és sont tellement prononcées que l'ail paraît insup-
rtable ou plaît beaucoup, selon le goût particulier
l'habitude que l'on a contractée de son usage. Ces
lbes sont les seules parties que l'on emploie. On
ut les conserver long-temps, et même les dessécher
ut-à-fait, sans leur faire perdre de leurs qualités et de
r action.

Préparations, doses. Il y a trois manières d'ad-
nistrer l'ail: à l'intérieur comme médicament, à
xtérieur, et enfin comme assaisonnement des ali-
ns. Cette dernière est la plus usitée, mais elle n'a
un rapport à cet ouvrage; je n'en parle que pour
ir occasion de dire que les alimens assaisonnés à
l participent plus ou moins des propriétés de ce
étal, suivant qu'on en a ajouté une plus grande
ntité et que la coction en a moins altéré l'action;
il ne faut pas perdre de vue, dans l'emploi de l'ail,
plus sa cuisson est complète, surtout s'il a cuit
s un liquide, et plus ses propriétés actives sont dé-
ites, au point que M. Bodard conseille d'user de l'ail,
s ce cas, comme émollient, parce qu'il ne contient
s alors qu'un mucilage visqueux, comparable à la
nme arabique.

l'est donc cru qu'il faut l'employer si l'on veut en
enir toute l'action forte que l'on en attend. La

préparation la plus sûre et la plus énergique est son suc exprimé récemment. On le donne à quelques gouttes dans un sirop, une potion, ou en pilules, pastilles, etc. On peut encore, et c'est ce qui se fait le plus souvent, donner l'ail en substance; les gousses avalées entières, hachées menu, ou seulement écrasées; on commence par une gousse, et l'on augmente selon les effets. On prescrit aussi la décoction d'ail en lavement pour tuer les ascarides; mais je préférerais ajouter à l'eau du lavement une quantité suffisante de suc exprimé. La décoction d'ail dans le lait, souvent encore employée par le peuple dans les affections de la poitrine, n'est qu'un béchique émollient qui conserve très-peu des propriétés du médicament. On emploie cependant encore quelquefois les décoctions d'ail pour tuer les vers; l'infusion serait préférable, ou, je le répète, le suc exprimé ajouté à l'eau, au vin, etc. Il entre, comme ingrédient important dans le vinaigre des quatre voleurs, dont on prend quelquefois intérieurement, mais que l'on applique le plus souvent sur les tempes ou dans les mains, pour remédier aux syncopes ou prévenir les maladies contagieuses. Extérieurement, l'ail sert à rubéfier la peau quand on l'applique seul, écrasé, ou mêlé à la moutarde, en cataplasme, etc.

Propriétés, usages. « L'action de l'ail cultivé, dit Schwilgué, se rapproche beaucoup de celle des crucifères; elle est très-intense, mais momentanée; les médicamens préparés avec cette bulbe augmentent l'appétit, accélèrent la digestion, excitent les organes rénaux, pulmonaires, cutanés; ils communiquent leur odeur à la plupart des liqueurs excrétées et exhalées; ils peuvent déterminer l'inflammation de la membrane muqueuse alimentaire, s'ils ne sont pas convenablement étendus. » D'après des effets aussi prononcés, il n'est pas étonnant que les médecins de tous les siècles aient employé l'ail très-fréquemment; et si de nos jours on n'y a plus recours aussi souvent, ce n'est pas que ses propriétés aient perdu de leur crédit, c'est seulement parce que notre

susceptibilité nous fait repousser l'ail à cause de son odeur forte et désagréable ; aussi voyons-nous qu'il est beaucoup plus souvent employé dans les campagnes que dans les villes. Au reste, puisque ses propriétés sont réelles, au lieu de citer en leur faveur des autorités imposantes, je vais énumérer les maladies qui ont souvent cédé à son emploi méthodique. Ce sont la plupart des maladies chroniques ; et il est bon de le remarquer, afin d'avoir occasion d'observer que, dans ces maladies, l'ail agit par les propriétés excitantes dont il est doué, et par une action prompte et générale qui tient à la diffusion subite de ses principes, aussitôt qu'il est en contact avec quelques-unes des surfaces vivantes. Il faudra donc éviter avec soin de l'administrer quand l'accélération de la circulation, une disposition inflammatoire, ou seulement une irritation un peu intense en contre-indiquent l'usage. Ainsi, dans les fièvres intermittentes, il réussira mieux quand il y a une grande faiblesse des tissus organiques, et dans les contrées humides et marécageuses. S'il a guéri des hydropisies du ventre, c'est quand elles avoient pour cause des engorgemens des organes abdominaux, dus eux-mêmes à une disposition organique semblable, et surtout comme diurétique, en excitant l'action des reins. C'est encore comme excitant, et en ranimant l'action organique générale, qu'il a pu préserver de la peste, et non par une action spéciale sur les miasmes contagieux. Dans le scorbut, il a pu être utile, toujours par son action stimulante et en agissant à la manière des crucifères. Enfin comme vermifuge, son emploi est très-fréquent, surtout dans les campagnes, et très-souvent heureux ; mais dans ce cas, il n'agit pas seulement par l'excitation qui lui est propre, et en combattant la cause des vers, il semblerait qu'il agit aussi par une action directe sur ces animaux. Au moins on a souvent observé que les ascarides, et même le ténia, ne résistaient pas à son emploi, soutenu avec quelque persévérance. On l'a encore beaucoup vanté dans l'asthme humide, le catarrhe pulmonaire chronique, ou même le premier

degré de la pulmonie catarrhale. Ici on le donnait à titre de léger *incisif*, c'est-à-dire, comme béchique modérément excitant; et pour ne produire qu'une action aussi bornée avec un médicament aussi actif, on faisait boire le lait ou le bouillon dans lequel avaient été cuites quelques gousses d'ail. Quant à son action contre la surdité, et surtout pour fondre les calculs dans la vessie, je ne ferai que l'indiquer. Je finirai en notant seulement que, pour l'usage extérieur, on peut en tirer utilement parti, soit comme rubéfiant, soit en l'appliquant à l'état d'onguent, et pilé avec de l'huile, sur les tumeurs scrofuleuses qu'on veut exciter et résoudre, soit enfin en essayant son suc sur quelques dartres.

L'ail fleurit pendant les mois de juin et de juillet, et comme il est vivace et se cultive pour l'usage de la cuisine, auquel il est le plus employé, on peut se le procurer en tout temps. Cependant on le récolte le plus souvent à l'automne pour la provision d'hiver, ou quand les tiges se forment.

Dans les départemens méridionaux de la France, il croît spontanément, et l'on sait combien les habitans de ces pays en sont friands. Dans le reste du royaume, on ne l'obtient que par la culture, qui est assez facile. On le multiplie par ses cayeux, que l'on plante au mois de mars dans une terre substantielle, ou même du terreau consommé. Cette méthode est préférable au semis qui se fait aussi au mois de mars, parce que les aulx provenant de graines doivent rester deux ans en terre, tandis que les autres se lèvent l'année suivante. Dans tous les cas, il faut à l'ail une exposition chaude et des arrosemens fréquens.

Pour le remplacer dans l'usage médical, on ne trouve que l'Échalotte, *Allium ascalonicum*, Lin., ou la Rocambole, *A. scorodoprasum*, Lin.; mais ni l'une ni l'autre n'ont une action aussi prononcée. Sous plusieurs rapports, il pourrait suppléer la racine de raifort et la graine de moutarde ou être remplacé par elles.

AIRELLE. AIRELLE MYRTILLE OU ANGULEUSE. BRINBELLE. MORET. MOURETIER. RAISIN DES BOIS. *Vaccinium myrtillus*. Octandrie monogynie. LIN. Famille des bruyères. JUSS.

Fleurs blanches ou un peu rougeâtres, solitaires, sur des pédoncules courts et axillaires; calice entier, petit; corolle en grelot, à quatre découpures peu profondes, recourbées en dehors; huit étamines rougeâtres à anthères fourchues; un style simple à stigmate obtus, et pour fruit des baies arrondies, rouge foncé ou d'un bleu noirâtre, à quatre loges, contenant de petites graines blanchâtres.

Arbuste d'un pied à deux, à tige courte, à nombreux rameaux, grêles, flexibles, recouverts d'une écorce verte, et anguleux par la décurrence des pétioles; feuilles alternes, presque sessiles, ovales, larges, à dents très-fines, glabres et d'un vert foncé.

Ces feuilles, qui tombent tous les ans, ont une saveur un peu aromatique et amère; leur odeur est nulle. Les baies, lorsqu'elles sont mûres, ont une saveur d'une acidité peu forte et assez agréable, quoiqu'elles gardent un peu de l'âpreté extrême qu'elles ont avant la maturité.

Préparations, doses. Pour l'usage de la médecine, les préparations de ces fruits sont bornées comme leurs usages. Quand on ne les fait pas manger entiers, de même que les fruits rouges, on fait avec leur suc une limonade, un sirop, un extrait ou un rob, dont les doses ne sont pas réglées, mais qui peuvent se donner à une once ou deux pour les deux premiers, et jusqu'à un gros pour l'extrait. Les fruits secs et pulvérisés doivent avoir peu de propriétés; ils se donnent jusqu'à une once. On en peut faire des cataplasmes résolutifs, que l'on conseille dans le poil. Dans le Nord on fait, par la fermentation des baies d'airelle, une liqueur légèrement vineuse; en France on s'en sert pour donner de la couleur aux vins naturels ou factices.

Propriétés, usages. Ces fruits pourraient être beaucoup plus employés qu'ils ne le sont, comme rafraîchissans et astringens. Leur acidité les rend propres à combattre les dévoiemens opiniâtres, certaines dysenteries bilieuses, et les affections scorbutiques. On ferait mal de les négliger dans les lieux où ils se trouvent en abondance ; ils peuvent rendre d'aussi grands services dans les maladies bilieuses que les autres fruits rouges acidules.

L'airelle fleurit en avril ; l'on peut recueillir ses fruits à la fin de l'été. Elle croît naturellement dans les bois, les endroits couverts et montagneux ; on la cultive dans les jardins, et presque jamais pour l'usage de la médecine. C'est pourquoi je ne dirai que quelques mots de cette culture, qui d'ailleurs est assez difficile. Elle demande un lieu abrité, frais, et une terre de bruyère. On la multiplie mieux de marcotte que de toute autre manière ; mais il faut éviter les transplantations, ou ne l'enlever qu'avec une grosse motte de terre.

J'ai déjà dit que les baies de myrtille pouvaient remplacer les fruits rouges ; ceux-ci, quand ils sont acidules, pourraient de même la remplacer. Il en est de même des baies de plusieurs autres espèces d'airelles, dont je ne citerai que deux : l'Airelle ponctuée *Vaccinium vitis idæa* Lin., dont les fleurs blanches, un peu rougeâtres, forment de petites grappes penchées, terminales, et produisent des baies d'un beau rouge : ce sont principalement ces baies que l'on a conseillées en cataplasme avec le sel commun appliquées sur les seins, pour y résoudre les engorgemens laiteux. L'Airelle canneberge, ou Goussinet des marais *V. Oxycoccos* Lin. a des fleurs rouges ponctuées de pourpre, solitaires sur des pédoncules minces, longs et munis d'un ou deux filets bractéiformes. Ses baies sont rouges aussi, et ponctuées de pourpre comme les fleurs.

ALLÉLUIA. Oxalide oseille. Surelle des bois. Oxalide blanche. Pain de coucou. *Oxalis acetosella.* Décandrie pentagynie. Lin. Famille des géranions. Juss.

Fleurs blanches et quelquefois mêlées de pourpre, solitaires sur des hampes dressées, hautes de deux ou trois pouces, striées, pubescentes, et munies à la base de deux petites bractées embrassantes, opposées. Calice court, à cinq découpures profondes, ovales; corolle beaucoup plus grande, à cinq pétales ouverts, un peu réunis par leurs onglets; dix étamines, cinq longues et cinq courtes, dont les filets réunis à la base portent des anthères obrondes, et laissent passer entre eux cinq styles filiformes à stigmates obtus. Capsule à cinq loges contenant chacune deux graines comprimées, striées.

Plante acaule, formant gazon par ses feuilles portées sur des pétioles un peu plus longs que les hampes, droits, faibles, minces, striés et glabres. Chaque feuille est formée de trois folioles larges, en cœur régulier, un peu court et renversé, entières, velues, surtout en dessous où elles sont blanchâtres et comme glauques; en dessus elles sont d'un vert gai. Racines rampantes articulées, fibreuses.

Cette plante n'a pas d'odeur, mais sa saveur acide bien prononcée est assez agréable : elle est due à un sel particulier auquel elle donne son nom : c'est l'oxalate acide de potasse, plus connu sous le nom de *sel d'oseille.*

Cependant cette plante en séchant perd une partie de sa saveur acide, bien qu'elle en garde assez pour la faire distinguer. On la reconnaît d'ailleurs à ses feuilles qui restent glauques, à l'extrémité de pétioles minces et jaunâtres.

Préparations, doses. Entière, la plante à l'état frais peut entrer dans les bouillons comme l'oseille; on peut aussi en manger les feuilles en salade dans le régime anti-scorbutique. On peut en faire une infu-

sion dans l'eau, le petit lait, le bouillon de veau, etc., à une poignée par pinte. On en donne le suc exprimé depuis une once jusqu'à deux ou trois; le sirop jusqu'à une once, ainsi que la conserve. Quant au sel, j'en parlerai à l'article de l'oseille, dont on le tire le plus souvent.

Propriétés, usages. Par ce sel, l'alléluia jouit de la propriété rafraîchissante, c'est-à-dire, que cette plante ou ses préparations, surtout étendues dans l'eau, diminuent la chaleur du corps, ralentissent les mouvemens du pouls, calment la soif, et augmentent la sécrétion de l'urine. C'est aussi par cette propriété qu'elle convient dans les fièvres inflammatoires, bilieuses, putrides, les typhus, etc; c'est comme rafraîchissante et diurétique qu'elle est utile dans les maladies des voies urinaires, quand il y a inflammation; c'est comme acide, et à la manière du citron, que cette plante a réussi à arrêter le vomissement; et dans tous les cas, lorsqu'on en concentre les principes, son action est à peu près celle du suc de citron, tandis qu'en l'étendant beaucoup, elle agit d'une manière analogue aux feuilles d'oseille.

L'alléluia fleurit en mars et avril, et c'est ordinairement alors qu'on le récolte pour l'avoir entier; comme il est vivace, et qu'on peut se le procurer pendant toute la belle saison, il est préférable de ne le cueillir qu'à mesure du besoin, parce qu'il a plus d'action frais que sec.

On le trouve le long des haies, dans les lieux couverts, les bois, et principalement dans le nord de la France. On ne le cultive pas pour son emploi en médecine; et comme il est de pleine terre et vient sans aucun soin, il suffit de le semer dans des lieux un peu couverts pour le voir réussir. On le trouve aussi aux environs de Paris, mais ce n'est cependant pas l'espèce que l'on apporte dans les marchés, et on le rencontre rarement dans les boutiques; on l'y remplace le plus souvent par l'Oxalide corniculée, *Oxalis corniculata* Lin. que l'on vend sous le nom d'alle-

luia. Elle en diffère principalement en ce qu'elle est formée de plusieurs tiges sur une racine fibreuse. Fleurs petites, jaunes, disposées en petites ombelles de trois à cinq, sur un seul pédoncule axillaire, qui porte à la réunion des fleurs quelques petites bractées disposées en collerette. Les découpures du calice sont lancéolées; la corolle, à tube court, n'a que deux fois la grandeur du calice; capsules pyramidales, pentagones, et tout le reste comme le précédent. Ses tiges nombreuses sont étalées ou droites, et d'un pied au plus de longueur; elles portent des feuilles composées d'un pétiole filiforme et de trois folioles en cœur un peu velues et glauques. Cette plante, plus abondante au midi qu'au nord de la France, fleurit l'été, et est annuelle. Ses propriétés sont moins actives que celles de l'*oxalis acetosella;* elle ne doit lui être substituée que quand la dernière manque.

ALLIAIRE. Vélar ou Julienne alliaire. *Erysimum alliaria.* Tétradynamie siliqueuse. Lin. Famille des crucifères. Juss.

Fleurs blanches, petites, portées sur de courts pédoncules, et rassemblées en grappes terminales. Calice glabre, blanchâtre, à quatre folioles linéaires, fermées ou conniventes, et caduques; corolle à quatre pétales onguiculés, en croix, un peu cordiformes, obtus et entiers; six étamines dont deux plus courtes opposées, à anthères droites; un stigmate à deux lames sur l'ovaire. Siliques d'un pouce, droites, à loges polyspermes.

Plante de un à deux pieds, à tige droite, simple ou un peu rameuse, ferme, herbacée, cylindrique, un peu anguleuse et velue. Les feuilles sont alternes, pétiolées, cordiformes, larges et un peu pointues, à dents sinuées, profondes et irrégulières; les pétioles sont creusés en gouttière, plus longs aux feuilles inférieures qui sont réniformes et crénelées, toutes glabres, vertes et luisantes en dessus, un peu plus pâles en dessous. Racine blanchâtre.

Fleurs inodores ; feuilles d'une odeur alliacée lorsqu'on les écrase ou qu'on les mâche, et d'une saveur piquante et amère ; toutes ces qualités se perdent par la dessiccation ; c'est pourquoi je ne décrirai pas cette plante sèche, quoiqu'on la conserve abusivement dans les boutiques, malgré qu'il soit généralement connu que les plantes crucifères ne peuvent se sécher sans perdre presque toutes leurs propriétés actives.

L'alliaire s'emploie entière, mais très-rarement et seulement à l'extérieur. Cependant on administre à l'intérieur les sommités fleuries, quand on veut une action plus forte ; on en peut faire des décoctions que l'on donne comme expectorantes dans les cas où le vélar est indiqué ; on l'a conseillée à l'extérieur en cataplasme sur les ulcères atoniques ou scorbutiques ; on la regarde aussi comme anti-septique à cause de son odeur d'ail ; elle ne mérite pas d'être employée préférablement aux autres vélars ; mais ses propriétés sont au moins aussi actives, et elle peut tenir sa place parmi les anti-scorbutiques.

Elle fleurit dès le mois d'avril, et l'on peut se servir de ses sommités fleuries pendant tout le printemps ; elle est bisannuelle ou vivace, sur le bord des chemins couverts, des fossés, dans les haies, où on la trouve en abondance. Aussi ne la cultive-t-on que dans les jardins botaniques où on la conduit à peu près comme le vélar officinal.

On peut substituer à l'alliaire le scordium et les plantes crucifères peu actives.

AMANDIER. A. COMMUN. AMANDES DOUCES ET AMÈRES. *Amygdalus communis.* Icosandrie monogynie. LIN. Famille des rosacées. JUSS.

Fleurs blanches ou rosées, sessiles, solitaires ou géminées, éparses le long des rameaux et constamment sur les pousses de l'année précédente. Calice en godet, à cinq découpures ouvertes et obtuses ; corolle à cinq pétales ouverts en rose, ovales, oblongs, e

d'une nuance purpurine à l'onglet, qui s'attache à l'orifice du calice, ainsi qu'une trentaine d'étamines un peu plus courtes que les pétales; un style simple à stigmate en tête, sur un ovaire velu qui devient le fruit ou drupe, ovale-aplati, verdâtre par un brou mince, presque sec, qui recouvre le noyau ligneux, peu dur, gercé, et contenant l'amande oblongue, tendre, rougeâtre à l'extérieur, blanche et huileuse en dedans.

Arbre d'une vingtaine de pieds, à tronc raboteux, couvert d'une écorce gercée et cendrée, tandis que celle des rameaux nouveaux, qui sont minces et flexibles, est unie et d'un vert clair. Feuilles alternes, pétiolées, lancéolés, pointues, dentées, glabres, et d'un vert foncé.

Quoique les fleurs et les feuilles de l'amandier aient été recommandées par analogie avec le pêcher, on ne se sert en médecine que des amandes, qui sont douces ou amères selon la variété. Tout le monde connaît la saveur douce et agréable qui est propre aux premières; ce sont presque les seules employées; les secondes y sont seulement unies en proportion très-faible, à un dixième environ, afin d'ajouter quelque saveur aux préparations que l'on fait avec les amandes douces; mais il vaudrait mieux ne pas s'en servir, puisqu'il est démontré, par des expériences récentes, que les amandes amères contiennent de l'huile volatile et de l'acide prussique, dont la combinaison a une action vénéneuse qu'il faut toujours craindre à quelque faible dose qu'on les emploie; d'ailleurs comme la propriété émolliente est la seule que l'on recherche dans les amandes, et qu'on est plus sûr de la trouver dans les douces, on aurait tort d'en employer d'autres. On les envoie sèches de nos départemens du midi, et les meilleures sont les plus nouvelles, d'une saveur douce, grosses, non ridées et faciles à écraser.

Préparations, doses. L'emploi le plus commun des amandes douces, en médecine, est à l'état d'émulsion; on écrase les amandes après en avoir enlevé la pellicule; on y ajoute de l'eau, on les presse fortement;

on ajoute du sucre, un sirop, etc. : la dose est d'une trentaine d'amandes ou d'une once par pinte d'émulsion ; celle du sirop d'orgeat, qui n'est qu'une préparation d'amandes douces, est d'une once ou deux étendues dans l'eau, ou toute autre boisson dont elle forme une véritable émulsion ; il en est de même de l'amandé, etc. L'huile d'amandes est aussi beaucoup employée ; lorsqu'elle est récente et obtenue par simple expression sans feu, elle est douce et agréable, même quand on la prépare avec des amandes amères ; sa couleur est d'un blanc verdâtre, trouble au moment où on l'exprime ; elle s'éclaircit en vieillisant, et surtout si elle rancit ; l'huile d'amandes douces se donnait autrefois par verre dans beaucoup de cas ; on la prescrit actuellement par once ou par cuillerées dans des potions de loocks. Au moyen d'un jaune d'œuf ou des gommes on la rend miscible à l'eau ; on la fait entrer avec avantage dans les lavemens émolliens qu'on doit faire rendre ; car il faudrait ne pas l'employer si on prévoyait que les lavemens dussent être gardés. Cette huile avec la soude forme le savon médicinal, avec l'ammoniaque le liniment volatil ; enfin, on en fait des onctions très-adoucissantes.

Propriétés, usages Les diverses préparations des amandes douces sont relâchantes, rafraîchissantes, adoucissantes et légèrement narcotiques ; elles sont très-utiles dans les fièvres aiguës, les hémorrhagies actives, toutes les irritations inflammatoires, et sont principalement employées dans les affections aiguës de la poitrine, et dans les inflammations des voies urinaires ; elles sont d'autant plus utiles dans ces maladies qu'elles sont plus étendues dans l'eau, surtout quand il y a une forte irritation : si on les donnait à l'état de sirop ou de loock, il faudrait en borner la dose, sans quoi elles deviendraient nourrissantes. L'émulsion est essentiellement émolliente et légèrement sédative de l'influence nerveuse : elle modère la vivacité du pouls, la chaleur. l'agitation ; c'est pourquoi elle est plus utile à la fin du jour pour préparer une nuit plus calme : on croit même qu'elle tempère l'action des organes

génitaux. L'analogie qu'elle possède avec le lait lui a fait donner le nom de *lait d'amandes;* en la mêlant à partie égale avec le lait de vache, j'en ai souvent tiré tout le parti du lait d'ânesse dans certaines phthisies pulmonaires, pour lesquelles le lait de vache offrait trop de consistance.

On emploie beaucoup moins l'huile comme médicament depuis que l'on a remarqué qu'elle devenait facilement et promptement rance, dans les premières voies, par l'influence de la chaleur animale, et que dans ce cas elle produisait de l'irritation au lieu de l'effet adoucissant qu'on en attendait. Cependant on en forme encore des potions huileuses, que l'on donne par cuillerées dans les fortes irritations aiguës de la poitrine : dans ce cas elle adoucit d'abord, mais ensuite elle irrite bientôt si elle devient rance; d'autres fois elle affaiblit l'action de l'estomac, et elle augmente l'état saburral des premières voies, qui souvent entretient la toux dans beaucoup de rhumes, etc.; on a renoncé à la donner comme purgative et vermifuge.

On la prescrit encore à grande dose contre l'empoisonnement par les cantharides; de cette manière elle est moins dangereuse par la rancité dont elle est susceptible, parce qu'elle résiste par sa masse même à l'effet de la chaleur.

Les fleurs de l'amandier sont des premières à se montrer au commencement de l'année, et souvent pour s'épanouir elles percent les frimas qui couvrent encore les rameaux de l'arbre; aussi sont-elles souvent victimes de leur précocité dans la plus grande partie de la France : c'est pour cette raison que je ne dirai rien de sa culture, qui est propre aux pays méridionaux.

Les amandes douces pourraient être remplacées dans les cas pressans par les noix, les noisettes, les pignons doux, les graines de pavot, de lin, etc.; et leur huile par celle d'olive qui peut-être se rancit moins facilement dans les premières voies, et sous ce rapport serait préférable; on peut encore la remplacer par l'huile de lin.

ANCOLIE. Gants de Notre-Dame. *Aquilegia vulgaris.* Polyandrie pentagynie. Lin. Famille des renonculacées. Juss.

Fleurs bleues, blanches ou rouges, terminales, pendantes, grandes, et plus ou moins nombreuses. Calice à cinq divisions aiguës entre les bases desquelles se recourbe en dedans la corne de chaque pétale. Ces pétales, aussi au nombre de cinq, sont terminés, dans l'intérieur du calice, par une lame arrondie *. Trente étamines environ, cinq styles en alène sur autant d'ovaires oblongs qui deviennent cinq capsules droites, arrondies, pointues et contenant des graines ovales.

Plante à tiges de deux à trois pieds, rameuses, dressées, arrondies, rougeâtres et peu velues. Feuilles pétiolées, trois fois ternées, à folioles à trois lobes arrondis et incisés; elles sont glabres, d'un vert terne en dessus et glauques en dessous. Les feuilles florales ne sont que trilobées et à folioles lancéolées. Racine grosse, fibreuse, brune, blanche à l'intérieur.

Aucune partie de cette plante n'a d'odeur, la racine n'a pas de saveur, les feuilles en ont peu aussi; mais en les mâchant elles donnent une odeur vineuse dans la bouche.

On séche les fleurs, surtout les bleues, pour sophistiquer celles de violette. Peut-être que les feuilles se séchent aussi quelquefois, ainsi que les graines, mais rarement les racines.

Préparations, doses. On donnait la poudre de la racine ou des semences de 24 grains à 1 gros quand on les prenait en substance, et le double en infusion. On employait la teinture des fleurs pour raffermir les gencives dans le scorbut. Le sirop que l'on fait avec les fleurs bleues ne doit être employé que pour sa couleur.

Propriétés, usages. Il serait superflu d'énumérer

* Linné appelle *nectaires* les pétales, *corolle* le calice, et regarde la fleur comme sans calice.

s nombreuses maladies dans lesquelles des auteurs rédules ont employé l'ancolie. Peut-être même qu'il erait dangereux d'en donner la liste, dans la crainte ue cette indication ne fît tenter des essais témé-aires de cette plante, à laquelle Linné attribuait une ction vénéneuse, et que l'on regarde généralement présent comme suspecte, mais dont nous devions ependant faire mention, parce qu'elle a joui d'une rande réputation comme anti-scorbutique et sudo-fique.

Elle fleurit en mai et juin; elle est vivace dans les ois et les haies, où on la récolte pour l'usage de la édecine; car les variétés que l'on cultive dans les jar-ins n'y sont que pour l'agrément. Cependant on pour-it s'en servir aussi-bien que de celles qui croissent aturellement; on les obtient en semant les graines ssitôt la maturité, en automne, dans une terre douce ombragée. Si on ne les sème qu'au printemps, on sque de ne les point voir lever. Il n'est pas question i des espèces doubles.

N'ayant point reconnu de propriétés bien détermi-ées à l'ancolie, je ne lui indique pas de substituts; ais je rappelle ici qu'il n'est pas indifférent de per-ettre que l'on vende, et encore moins que l'on ad-inistre ses fleurs pour celles de violette.

NETH. Anet ou Aneth odorant. Fenouil puant. *Anethum graveolens.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs jaunâtres, petites, formant une ombelle mi-ouverte de trois doigts de diamètre environ, mposée de petites ombelles partielles rassemblées à fin des tiges, sans collerette. Chaque fleur est en se, formée seulement de cinq pétales entiers, dont sommet pointu est recourbé en dedans; de cinq éta-ines à anthères arrondies, et de deux styles courts sur ovaire ovale qui devient le fruit. Celui-ci consiste deux graines ovales arrondies, aplaties sur la face

par laquelle elles se touchent, convexes de l'autre, cannelées, entourées d'un rebord membraneux, et d'une couleur jaune pâle.

Plante d'un pied et demi environ, à tige arrondie, striée, rameuse et portant des feuilles alternes, amplexicaules par des pétioles membraniformes, deux ou trois fois ailées et à folioles simples, menues, étroites, aplaties et d'un beau vert foncé. La racine est en fuseau, rameuse, fibreuse et blanchâtre.

Toute la plante est douée d'une odeur assez forte et peu agréable, qui diminue un peu par la dessiccation. Quant à la saveur, c'est dans les graines qu'elle est plus prononcée : elle est aromatique, chaude et piquante.

Préparations, doses. Les semences sont à peu près la seule partie de cette plante que l'on emploie; et si l'on se sert quelquefois des feuilles et des fleurs, ce n'est que pour l'usage extérieur, et pour faire des cataplasmes, ou des lavemens dans les coliques venteuses, etc.

On donne rarement les semences en substance; on les fait plutôt infuser à quelque gros par pinte d'eau; ou on en donne l'eau distillée qui est d'un grand usage, selon Cullen, chez les nourrices d'Angleterre, pour les coliques des enfans. L'huile essentielle doit être donnée seulement par goutte, et toujours convenablement étendue dans une potion, ou au moins dans une cuillerée d'eau distillée, etc.

Propriétés, usages. La propriété tonique et excitante des semences d'aneth est bien connue, et on en a tiré un parti avantageux dans les débilités de l'estomac et du canal intestinal qui entretiennent des vents. C'est donc ainsi qu'elles sont carminatives et stomachiques, plutôt que par une vertu spéciale. Cependant on a recommandé l'aneth dans les coliques venteuses, et on lui a attribué une action légèrement narcotique qui, dans ce cas, a peut-être quelque influence sur la douleur, comme effet des flatuosités, dont sa propriété tonique combat la cause. Les mêmes réflexions s'appliquent au hoquet, aux vomis-

semens et aux douleurs rhumatismales qu'il a quelquefois fait cesser ou diminuer. Quant à la réalité de son action pour augmenter le lait, je ne connais aucun fait qui la démontre ; mais il y a tant d'autorités en sa faveur, et si peu qui l'infirment, qu'il me paraît raisonnable d'en laisser faire usage aux nourrices, dont le défaut de lait semble tenir à une paresse des fonctions digestives.

Les fleurs d'aneth paraissent au mois de juin et de juillet. C'est alors qu'on doit recueillir cette plante si on veut la conserver ou l'employer avec ses sommités fleuries. Pour obtenir les feuilles seulement on doit les récolter avant la floraison ; mais on ne conserve le plus souvent que les graines à l'automne : la racine de cette plante dure deux ans.

On ne la voit pas croître naturellement en France, et c'est la culture qui nous la procure ; encore est-elle très-bornée, parce que l'usage de la plante est assez rare. Au reste, cette culture est très-simple : elle vient en pleine terre. On en sème la graine aussitôt qu'elle est à sa maturité, ou au printemps, dans une terre chaude et légère ; elle vient ensuite très-facilement.

On peut la remplacer par le fenouil, ou s'en servir pour suppléer celui-ci, la coriandre et plusieurs ombellifères.

ANGÉLIQUE. A. DES JARDINS. A. OFFICINALE. RACINE DU SAINT-ESPRIT. *Angelica archangelica*. Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs d'un vert jaunâtre, en ombelles globuleuses, terminales, à nombreux rayons à peu près d'égale longueur. Ombellules arrondies, bien garnies, ayant pour collerette partielle huit folioles capillaires; pour collerette universelle trois à cinq pareilles folioles, quelquefois une seule. Calice peu distinct, strié; corolle à cinq pétales ouverts en rosette, lancéolés, recourbés en dedans; cinq étamines dépassant les pétales ; deux styles réfléchis. Fruit arrondi,

oblong, strié, formé de deux graines nues, convexes d'un côté et striées.

Plante qui s'élève jusqu'à cinq pieds sur une tige dressée, forte, rameuse, grosse, creuse, arrondie, striée, d'un vert clair ou rougeâtre vers le bas, un peu blanchie par une espèce de duvet ou de poussière qui s'enlève en y touchant. Feuilles alternes, très-grandes, à pétioles embrassant la tige par une gaîne, deux fois ailées avec impaire, folioles opposées, ovales, larges, pointues, dentées en scie, et chaque dent terminée par une petite pointe blanche, quelquefois lobées, la terminale très-souvent trilobée, d'un beau vert foncé en dessus, blanchies en dessous par une poussière plus adhérente que celle de la tige. Racine fusiforme, grosse, longue, fibreuse, brunâtre, peu foncée au dehors, et blanche en dedans.

Toutes les parties de l'angélique répandent une odeur aromatique particulière, plus forte dans les tiges. La saveur est un peu amère, aromatique et âcre, moins agréable que l'odeur. Le racine a une odeur aromatique que l'on trouve analogue à celle du musc, et une saveur d'abord douce, puis chaude, piquante, et finalement amère, qui détermine une légère salivation si on la mâche. Toutes ces qualités sont dues à un suc gommo-résineux, jaunâtre, qui en sort et devient évident si on fait à cette racine une incision au printemps.

Cette racine, qui est la partie de la plante la plus employée, se trouve sèche dans les boutiques. Indépendamment de sa forme qu'elle ne perd pas, on la reconnaît à sa saveur et à son odeur, qu'elle conserve tant qu'elle n'est pas trop vieille. On doit pour la sécher la fendre en morceaux assez minces, et la bien aérer, car, entière, elle sèche mal et ensuite se prend très-facilement de moisissure ou de vers. Les feuilles conservent peu de propriétés en séchant. Quant aux tiges on fait bien de les confire pour fixer, pendant qu'elles sont vertes, leurs principes actifs, qui se dissiperaient par la dessiccation. Mais les semences sèches, si elles ont peu d'odeur, ont une saveur aromatique, piquante

et très-âcre, qui n'annonce pas moins de vertus que la racine.

Préparations, doses. Celle-ci se donne en décoction à une demi-once ou une once par pinte d'eau; ou en poudre, et sèche par conséquent, jusqu'à un gros en pilules, dans une cuillerée de vin, ou autrement. L'extrait peut se donner de même. Le vin d'angélique est très-agréable : il se prépare en faisant macérer une once de racine par pinte, et en ajoutant une petite quantité de sucre. Chaumeton vante beaucoup une boisson faite avec une infusion de racine d'angélique, à laquelle on ajoute de l'eau-de-vie, du sirop de vinaigre, et quelques gouttes d'huile essentielle de citron. On en fait une teinture, une eau distillée, etc. Les semences doivent être administrées en infusion à deux ou trois gros par pinte d'eau, et l'huile essentielle à quelques gouttes. Toutes les parties de l'angélique peuvent être appliquées en cataplasmes.

Propriétés, usages. L'angélique est douée de propriétés actives, d'autant plus avantageuses qu'elles ne sont pas cachées sous des qualités repoussantes, ainsi que dans d'autres plantes. Sa saveur plaît assez généralement, et c'est une considération qui devrait engager à en multiplier l'usage dans tous les cas où les toniques légèrement excitans sont indiqués. C'est pour cela qu'on l'avait placée parmi les stomachiques, carminatifs, diaphorétiques. Elle réussit dans les digestions lentes, pénibles, avec flatuosités incommodes, dans les affections dépendantes de la faiblesse de l'estomac, telles que les maux de têtes, certains rhumes opiniâtres, les fleurs blanches, les pâles couleurs, les suppressions de la menstruation, et enfin dans quelques fièvres des hôpitaux pour exciter l'action de la peau, et comme tonique dans les maladies scorbutiques.

On voit fleurir l'angélique depuis le mois de juin jusqu'en août, mais dans nos jardins seulement; car elle ne croit pas naturellement en France, si ce n'est

sur les montagnes du midi : elle vit ordinairement deux ans et quelquefois davantage. C'est de notre culture que nous la tirons, pour l'usage de la médecine et des confiseurs, quoique assez généralement on croie que la racine tirée de Bohème soit plus énergique.

La culture en est facile, parce que cette plante est assez rustique. Pour la produire, il suffit de semer ses graines à l'automne, aussitôt la maturité, dans une terre douce, légère, et exposée au levant. On peut aussi les semer au printemps, mais il ne faut pas trop les couvrir ; il arrive souvent que semées à cette époque, elles ne lèvent pas, au moins dans les jardins de Paris. Les graines plantées en septembre ou octobre lèvent un ou deux mois après, ou au printemps, et le plant peut en être replanté en place au printemps ou à l'automne, selon qu'elles ont levé plus tôt ou plus tard. Il faut dans ce cas choisir un lieu humide ou donner beaucoup d'eau, mais toujours au soleil. Quoique cette plante se ressème facilement d'elle-même on a recommandé en cueillant sa graine et en la semant de ne point la fatiguer, pour ne pas détruire son germe ; c'est toujours une bonne précaution, bien qu'il soit moins dangereux qu'on l'a dit de la flétrir.

On pourrait la remplacer dans le commerce par l'Angélique sauvage, qui a beaucoup moins de propriétés, ou des propriétés moins connues. On distinguera facilement la dernière à ses fleurs rougeâtres et à sa moindre élévation. Sa tige est droite, peu rameuse, glabre, et moins grosse que celle de l'angélique des jardins. Les feuilles sont composées de folioles égales, plus petites, presque sessiles et non lobées, surtout la terminale. Enfin la racine est plus blanche, bien moins épaisse que celle de la précédente, et douée de beaucoup moins d'odeur et de saveur. Elle est vivace dans les lieux humides, les prés couverts et les bois des montagnes. On l'a vantée en particulier comme anti-épileptique à l'intérieur, et résolutive à l'extérieur.

La racine d'angélique peut être remplacée dans elques cas par celle d'ache ou d'aunée; et ses nences par celles de fenouil, d'aneth, etc.

IS. Boucage anis. Anis vert. *Pimpinella anisum.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. uss.

Fleurs blanches, petites, disposées en ombelles ninales de huit à douze rayons sans collerette géale, et chaque rayon portant une ombellule munie une à trois petites folioles linéaires pour collerette. que fleur a un calice nul ou à peine visible; cinq ales fortement échancrés en cœur, ouverts en e et un peu réfléchis au sommet; cinq étamines es, à anthères arrondies; enfin deux styles droits à mates arrondis, sur un ovaire qui devient un fruit le, composé de deux graines accolées par une face ne, convexe et à trois cannelures sur l'autre, veres et devenant grises par la dessiccation.

Plante d'un pied et demi au plus, à tige dressée, euse, un peu tortueuse, striée, presque angue, pubescente en bas, creuse, renflée aux articuons, et portant des feuilles alternes, amplexicaules, vert assez foncé, glabres et charnues; les supéres à découpures très-étroites et pointues; les moyenailées, à découpures plus larges; et les inférieures adicales trifides, à folioles presque arrondies au met, dentées ou peu incisées. La racine est petite, forme, fibreuse et blanche.

outes les parties de l'anis ont des propriétés phyes analogues; mais elles sont plus prononcées les graines, seule partie de la plante que l'on loie. Leur odeur aromatique, suave, agréable, a que chose de particulier qui les fait distinguer fanent. Leur saveur sucrée et piquante n'est pas ns agréable. Elles se présentent dans le commerce la forme de petites graines grisâtres, ovales, un pointues au sommet, plus grosses au côté du petit oncule mince qui y reste attaché, et striées en long.

Préparations, doses. L'infusion d'un ou deux gros de ces graines par pinte d'eau, est la plus commune et la plus commode des préparations de l'anis. La poudre se donne jusqu'à un demi-gros ou même un gros; mais lorsqu'on veut la donner en substance, je préfère en faire manger la même dose de graines entières, seules ou entourées de sucre, comme dans les dragées. L'on peut aussi donner la liqueur que l'on trouve dans le commerce. Leur eau distillée entre dans les potions à la dose de quelques onces, et son huile essentielle jusqu'à six ou huit gouttes. L'esprit d'anis se donne jusqu'à un gros. Les semences sont d'un emploi très-fréquent en pharmacie, soit pour donner leur saveur, leur odeur et leurs propriétés à certains médicamens que l'on distille avec elles, soit en les faisant entrer dans leur composition. On les ajoute souvent aux potions purgatives pour en modifier la saveur, l'odeur, et aussi pour servir de correctif dans quelques cas.

Propriétés, usages. Les semences d'anis ont pour propriété commune, avec plusieurs autres ombellifères, de fortifier comme toniques, et d'exciter l'action des organes. En raison de cette action, on leur attribue la propriété spéciale de chasser les vents; et comme, sous ce rapport, elles jouent un assez grand rôle dans la matière médicale, et encore plus chez le peuple, qu'elles passent même pour le premier des carminatifs, je crois devoir, à leur occasion, entrer dans quelques détails sur les médicamens propres à combattre le développement des vents et à les chasser. J'y renverrai pour les autres plantes auxquelles on a attribué une propriété analogue. Je ne veux parler ici que des vents développés dans les voies digestives.

Les vents résultent de deux sortes de causes : ou ils sont produits par les substances alimentaires, ou ils se développent par une action vicieuse des organes; souvent ils sont le produit des deux causes réunies. Pour le premier cas, on observe que certains alimens produisent généralement des vents : tels sont plusieurs légumes. Il est d'autres alimens qui ne sont venteux que

pour

pour certaines personnes seulement. Quant au second cas, les états organiques capables de produire des vents dans l'estomac et les intestins, bien que très-nombreux, peuvent cependant rentrer tous dans les trois conditions suivantes : 1°. faiblesse, atonie, anorexie, digestions lentes, pénibles, rapports inodores et relâchement général sans douleurs locales ni fièvre. Ces dispositions accompagnent ordinairement les constitutions affaiblies, les convalescences, la vie sédentaire, les études assidues, les intempérances, etc. ; 2°. état opposé, irritation locale plus ou moins étendue, ordinairement chaleur dans l'estomac, éructations aigres, brûlantes, d'odeurs variées, et souvent même phlogose, douleur et fièvre. Ce cas est le produit de blessures du ventre, d'inflammation, ou de la présence de substances âcres et irritantes dans les premières voies; 3°. enfin, lorsque l'action organique est viciée, qu'il y a spasme, il peut exister avec un des deux états précédens; mais on observe que le plus souvent il se trouve lié à de la faiblesse. C'est ce que l'on rencontre fréquemment dans les affections morales tristes, les maladies nerveuses, hypocondriaques et hystériques.

Il suit de cet aperçu des causes de flatuosités, qu'il n'y a pas de carminatifs absolus; en effet, quand il y a des vents, parce qu'on prend des alimens ou des boissons qui les produisent, le remède est un changement de régime; s'ils sont produits par de l'irritation, les délayans, les rafraîchissans, les émolliens en sont le remède; et c'est sans doute dans des cas semblables que Macquart avait raison de dire que les semences carminatives d'anis, de fenouil, etc., chassaient les gaz qu'*ils produisaient*. Quand ils résultent des affections nerveuses, les calmans, les anti-spasmodiques, l'éther et d'autres moyens propres à diminuer et le plus souvent à augmenter les forces, sont seuls indiqués. Enfin les flatuosités résultant de la cause la plus générale, de la faiblesse, réclament l'emploi des toniques et de divers excitans, parmi lesquels les *carminatifs*, proprement dits (233), tiennent un

rang distingué. Il faut ajouter toutefois que ces moyens ne suffisent presque jamais, si l'on n'y joint un régime convenable, l'exercice, et d'autres moyens appropriés à la cause.

C'est donc dans ce dernier cas seulement que l'anis peut être utile. On le plaçait autrefois au nombre des semences chaudes, que l'on appelait majeures, parce qu'on avait reconnu qu'elles étaient fortement échauffantes, excitantes. On peut aussi le donner avec avantage dans les cas où il y a spasme avec atonie, et dans les coliques nerveuses des enfans; comme béchique stimulant dans quelques affections chroniques de la poitrine; mais à titre de diurétique, d'emménagogue et de diaphorétique, il n'offre pas d'autre avantage que les stimulans analogues; quant à son action pour augmenter la sécrétion du lait, elle n'est pas moins probable ni plus prouvée que celle du fenouil et de l'aneth, auxquels je renvoie à cet égard; enfin contre les fleurs blanches, les maux de tête, etc. L'anis agit encore comme excitant, et peut-être aussi par une action spéciale légère sur le système nerveux.

A l'extérieur on peut appliquer les graines en cataplasme sur les mamelles dans les engorgemens laiteux, et sur le ventre des petits enfans affectés de tranchées.

L'anis fleurit au mois de juillet, et sa graine se récolte à l'automne. On le cultive dans les jardins, ou en grand, pour le commerce, dans les départemens du Midi et dans la Touraine; car il ne pousse pas naturellement en France. Il est annuel le plus souvent, bien que ses racines repoussent quelquefois au printemps suivant. Il aime une terre substantielle, douce et légère. On le sème au printemps, et « il faut arroser, dit M. Delaunay, jusqu'à ce que la graine soit levée. On doit encore lui donner de l'eau dans les sécheresses. Si l'on a semé trop dru, il faut éclaircir le plan pour qu'il profite mieux. On coupe la tige quand la graine est mûre. »

Les semences d'aneth et de fenouil sont celles qui offrent des propriétés plus analogues à celle d'anis.

ARGENTINE. Potentille argentine. *Potentilla anserina.* Icosandrie polygynie. Lin. Famille des rosacées. Juss.

Fleurs jaunes, solitaires, sur de longs pédoncules axillaires et redressés. Calice velu, soyeux et blanchâtre, à dix folioles ouvertes, ovales et pointues, dont cinq plus petites, alternes, et les cinq extérieures quelquefois incisées ou dentées; corolle à cinq pétales ouverts, arrondis, plus grands que le calice sur lequel ils s'insèrent; beaucoup d'étamines plus courtes que les pétales, à anthères en croissant; styles de même longueur à stigmates obtus. Pour fruit, beaucoup de petites graines acuminées, fixées au réceptacle et contenues dans le calice.

Plante d'un pied au plus, à tiges rampantes, traçantes, rameuses, minces, et un peu velues; feuilles grandes, longues, ailées, sur un grand pétiole qui porte à sa base des écailles roussâtres; elles sont composées de treize à dix-sept folioles environ, ovales, oblongues, à dents profondes et aiguës, avec d'autres petites et irrégulières entre chaque, d'un vert foncé, et soyeuses en dessus, plus soyeuses et d'un blanc argenté et luisant en dessous. Racines petites, brunâtres et chevelues.

L'argentine est inodore, sa saveur est un peu acerbe, dans les feuilles principalement, tandis que la racine est douceâtre et succulente.

Elle se sèche entière et facilement, mais elle devient à peu près insipide. On la reconnaît aussi bien sèche que verte à ses feuilles dentelées et argentées.

Préparations, doses. On l'emploie principalement en décoction à une poignée par pinte d'eau. On donnait aussi son suc exprimé à quatre et six onces. On n'applique plus ce suc sur le front pour arrêter le saignement du nez, parce qu'il n'aurait pas plus d'action que l'eau froide. Enfin l'eau distillée d'argentine est

rarement employée en lotions sur le visage, pour enlever les taches de rousseur qui, le plus souvent, y résisteraient.

Propriétés, usages. Les feuilles seulement de l'argentine sont astringentes, et cette propriété y est très-faible. On les a données dans les hémorrhagies, la dysenterie, lorsqu'il y a faiblesse ou atonie locale; mais je les crois très-peu puissantes pour remédier à cet état, et encore moins aux fleurs blanches produites par la même cause. Aussi sont-elles sans danger lorsqu'on les administre quand il reste un peu d'irritation. Comme diurétique, elle n'est pas beaucoup plus active, et le liquide dans lequel on la donne l'est davantage pour faire couler les urines. Enfin on ne pense plus à la donner contre les fièvres intermittentes, la jaunisse, l'hydropisie, le scorbut, etc.

L'argentine fleurit depuis le mois de mai jusqu'au commencement de l'automne, et se récolte pendant toute la belle saison, avec ou sans la fleur.

Elle croît dans les lieux incultes, humides, sur le bord des chemins, des ruisseaux et des étangs, où elle est vivace. Aussi sa culture est-elle à peu près nulle, si ce n'est dans les jardins botaniques où on la fait venir en la semant au commencement du printemps ou de l'automne, ou en replantant ses pieds qui reprennent facilement dans presque tous les terrains.

On peut la remplacer par la tormentille et la quintefeuille, dont les racines ont une astringence plus forte.

ARISTOLOCHE CLÉMATITE. A. Commune. *Aristolochia clematitis.* Gynandrie hexandrie. Lin. Famille des aristoloches. Juss.

Fleurs couleur de soufre, pédonculées, réunies en paquets ordinairement de six dans chaque aisselle des feuilles; calice en forme de corolle, et qui en tient lieu. Il est tubulé, ventru à la base, un peu élargi au sommet, où il se termine en languette pointue. Six étamines dont les anthères presque sessiles sont

attachées sur un style très-court, au-dessous d'un stigmate à six divisions. Capsule ovale, grosse, à six côtes et à six loges qui renferment des semences aplaties.

Plante de deux pieds, à tige droite, simple, ferme, noueuse, ronde, cannelée, portant des feuilles alternes, longuement pétiolées, cordiformes, grandes, ondulées, d'un vert jaune en dessus et blanchâtre en dessous. Racine fusiforme, longue, menue, rampante ou très-enfoncée en terre, fibreuse, couverte d'une écorce grise et lisse.

Odeur forte, désagréable, lorsqu'on la sent de très-près ou qu'on l'écrase; saveur amère aromatique. Ces qualités sont plus prononcées dans la racine.

Je ne fais la description de l'aristoloche clématite que parce qu'elle est la plus commune; car il en est deux autres espèces plus répandues dans le commerce, et plus souvent employées. Mais comme ces deux plantes y ressemblent beaucoup, et ne sont en usage que pour leurs racines, je me bornerai à décrire ces dernières, dont la forme d'ailleurs donne le nom aux espèces qui les produisent. L'Aristoloche longue fournit une racine grosse comme le doigt, très-longue, assez unie, mais ridée, grisâtre ou brune au dehors, et d'un blanc jaunâtre en dedans. L'Aristoloche ronde a sa racine tubéreuse, arrondie, grosse comme un œuf de poule environ, mamelonnée et munie de quelques fibres, de couleur grise, jaunâtre et très-compacte à l'intérieur. L'odeur et la saveur des racines de ces trois espèces d'aristoloches sont à peu près les mêmes. Elles diminuent un peu de volume par la dessiccation, mais ne changent pas de caractère. Les propriétés de ces trois plantes diffèrent encore moins, ou l'action de chacune n'est pas encore assez bien déterminée parmi les praticiens pour les distinguer. Au surplus, tout ce qui va suivre s'appliquera également aux trois espèces, que l'on donne assez indifféremment dans le commerce sous le nom collectif d'aristoloche.

Préparations, doses. En décoction dans l'eau deux gros à six par pinte, dont on fait boire la moitié dans

la journée. Le vin se fait à la même dose par la macération pendant deux ou trois jours; on en donne un ou deux verres par jour. Quand on emploie la poudre pour faire ces préparations, il faut en réduire la dose de moitié. Si l'on faisait prendre cette même poudre en substance, on ne porterait la dose qu'à un gros au plus; pour l'extrait, on ne devrait même pas aller jusque-là; enfin on en fait un esprit qui se donne aussi à la même dose. En général, l'aristoloche est peu employée seule; mais son nom se trouve dans beaucoup de recettes pour la goutte : la plus célèbre est la poudre du duc de Portland. Cette poudre est relatée dans le nouveau codex, sous le nom de *poudre amère composée*. Elle y est prescrite ainsi : quatre parties de petite centaurée, et deux de racine de gentiane, d'aristoloche longue, de feuilles de germandrée et d'ivette. La dose est d'un gros par jour pendant trois mois, trois quarts de gros pendant trois autres mois, et un demi-gros pendant six mois; enfin, pendant la seconde année, un demi-gros tous les deux jours. Il paraît que cette poudre a en effet débarrassé complétement des accès de goutte; mais que, dans la plupart des cas, la maladie primitive a été remplacée par des maladies chroniques fort graves, telles que des engorgemens viscéraux, des hydropisies, des débilités de l'estomac, des affections nerveuses graves, etc.

Propriétés, usages. Il est peu de plantes qui aient reçu plus d'éloges que l'aristoloche, et il en est peu que l'on néglige davantage aujourd'hui. Sa réputation remonte jusqu'à Hippocrate, et le nom qu'elle porte prouve qu'on l'a employée dès lors pour faire couler les lochies. On la donnait aussi pour provoquer les menstrues et même l'accouchement. Depuis Dioscoride aucun médecin ne l'a louée avec plus d'excès que le docteur Gilibert. Il la vante surtout comme emménagogue et diurétique. « Ce remède a réussi, dit-il, dans les pâles couleurs, les bouffissures, les fièvres intermittentes, l'asthme humide, l'anorexie dépendante d'une atonie avec glaires; c'est un puissant adjuvant dans la paralysie, la goutte sereine; appli-

qué extérieurement, il déterge les ulcères sordides. » On l'a souvent conseillée aussi comme purgative, et, malgré tant de vertus, on en est encore à chercher quelles sont ses propriétés réelles. En comparant ses qualités physiques avec la nature des affections contre lesquelles les médecins disent l'avoir employée avec succès, et qui toutes étaient le résultat de la faiblesse, on est conduit, avec beaucoup de raison, à la regarder comme un moyen tonique et excitant, qui peut-être dirige plus spécialement son action sur le système utérin. Mais puisque l'on ne connaît pas la mesure de son action, que cette action varie selon les espèces, sans que l'on soit bien éclairé par des faits certains sur la valeur de chacune, et que cette action est très-probablement variable dans les mêmes espèces selon le climat, l'ancienneté des racines, etc.; d'après ces motifs, je crois que l'on ferait très-sagement de renoncer à l'emploi de ce remède, que nous pouvons très-facilement remplacer par d'autres dont les effets seraient mieux connus.

Les aristoloches fleurissent pendant toute la belle saison; la clématite la première, à commencer du mois de mai. Leurs racines se récoltent avant ou après la floraison.

Elles sont vivaces, et viennent spontanément dans les lieux secs, les haies, les champs, etc., des départemens méridoniaux de la France. On ne les obtient ailleurs que par la culture, si ce n'est la clématite dont on apporte souvent les feuilles sur les marchés de la capitale, comme celles de beaucoup d'autres plantes inutiles. On ne les cultive que dans les jardins botaniques, où elles ne sont pas conservées sans risque en pleine terre, principalement dans le nord de la France. On sème les graines sur couche au mois de mars ou d'avril, ensuite on les place dans une bonne terre et dans de grands pots, que l'on expose à la chaleur en été.

L'aristoloche, considérée sous le rapport de la propriété qui lui est le plus généralement accordée d'ex-

citer l'action de la matrice, doit être remplacée par l'absinthe, la matricaire, et, si l'on veut un effet plus intense, par la rue et la sabine.

ARMOISE. A. VULGAIRE. HERBE DE LA SAINT-JEAN. *Artemisia vulgaris.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs d'un jaune roux, oblongues, rassemblées en petites grappes dans les aisselles des feuilles supérieures, et formant, dans une grande étendue, de longs épis terminaux plus ou moins nombreux. Calice oblong, cotonneux, à folioles étroites, scarieuses, imbriquées, renfermant, sur un réceptacle nu, des fleurons peu serrés, et du reste les caractères de l'absinthe.

Plante de trois à quatre pieds, à tiges dressées, rameuses, rondes, cannelées, rougeâtres ou d'un vert blanchâtre, un peu pubescentes, surtout en haut, et munies de feuilles alternes, planes, ailées, découpées profondément, plus larges en bas qu'en haut, à découpures pointues, avec un sillon au milieu en dessus, où elles sont d'un vert foncé et un peu luisantes; très-blanches et cotonneuses en dessous; les feuilles florales sont linéaires, pointues et entières. Racine ligneuse, rampante et fibreuse.

Odeur nulle ou très-légère; saveur des fleurs, un peu aromatique et amère; le reste de la plante a la même saveur, mais moins prononcée.

Dans les boutiques, on fait ordinairement sécher l'armoise avant que les fleurs paraissent, parce qu'après la floraison la plante devient d'une grandeur incommode. Cependant, comme ses sommités fleuries me paraissent avoir plus d'activité que le reste de la plante, je pense qu'on ne devrait point avoir égard à cette difficulté. Les sommités sèches n'ont pas d'odeur, mais leur saveur chaude et aromatique est très-prononcée. Au surplus, l'armoise se sèche facilement; et lorsque la dessiccation en a été bien faite, elle se reconnaît à ses feuilles, dont la couleur très-blanche en dessous tranche sur le vert foncé de l'autre face; sa saveur ne change pas.

Préparations, doses. Ses préparations sont beaucoup moins nombreuses que celles de l'absinthe. L'infusion dans l'eau, et surtout dans le vin blanc, est le plus fréquemment employée. On la prépare avec une forte poignée par pinte de liquide, dont on boit trois ou quatre onces à la fois. Les sommités fleuries ont plus d'action. On ajoute souvent à ces infusions du sirop de cannelle, de menthe ou une préparation de fer. La poudre de la plante sèche se donne à un gros, et le sirop, qui est plus souvent employé, à une once ou deux. L'eau distillée et l'extrait le sont rarement. Les autres préparations de l'armoise se font pour l'usage extérieur : telle est la décoction à dose volontaire en lavement, en fomentation sur le bas ventre, ou de la même manière la plante cuite en cataplasme.

Je ne ferai qu'indiquer l'emploi de l'armoise pour faire des moxas, ainsi qu'il est d'usage dans le Japon et en Chine, parce que chez nous c'est la charpie qui sert à faire cette opération. Cependant, s'il faut en croire les amateurs de médecine chinoise, l'effet du moxa d'armoise serait plus doux, et en même temps plus actif que celui de charpie. On fera donc bien d'en essayer. Il suffit, pour le préparer, de piler et de carder la plante, mais plus particulièrement le sommet des tiges, lorsqu'elles sont bien sèches, et d'en faire des mèches en forme de cône, que l'on brûle sur la partie malade comme notre moxa de charpie.

Propriétés, usages. On fait remonter communément la connaissance des propriétés anti-hystérique et emménagogue de l'armoise jusqu'à la reine Artemise qui, dit-on, s'en serait servie utilement la première, et à cause de cela lui aurait donné son nom. Mais ces propriétés ont en leur faveur des autorités beaucoup plus sérieuses dans les noms d'Hippocrate et de Galien. Ces deux médecins en ont constaté les bons effets, et nous ont transmis l'armoise avec la réputation d'une plante héroïque pour ramener les règles ou les lochies supprimées. Depuis eux beaucoup de médecins sont encore venus ajouter à la confiance qu'on

y avait déjà ; et cependant, malgré tous ces témoignages, et sans qu'aucun soit venu les infirmer, son usage est devenu beaucoup moins fréquent. Est-ce que l'on ne croit plus à ses grandes vertus ? Mais les ouvrages de matière médicale, les plus récens, ne les révoquent point en doute. La plante que nous avons actuellement n'aurait-elle pas toutes les vertus dont était douée celle des anciens ? Ce qui me semble le prouver, c'est que tous les livres répètent que son odeur est forte et aromatique, tandis que l'armoise que l'on vend dans nos boutiques est inodore. Aussi ses effets ne répondent-ils point ordinairement à tout ce qu'on en attend dans le cas de suppression des règles. Par exemple, parmi le peuple on la regarde comme un des emménagogues les plus puissans, et cependant j'ai toujours vu que les espérances coupables, fondées sur son emploi clandestin, n'étaient jamais couronnées de succès dans le cas de grossesse. Je crois donc que notre armoise a beaucoup moins de vertus qu'on lui en a attribué, mais je lui en crois encore assez pour en conseiller l'usage s'il est bien dirigé. Ainsi, lorsque la suppression est liée avec une affection hystérique accompagnée de faiblesse, ou avec des engorgemens du ventre chez des femmes pâles et lymphatiques, on en obtient des succès, et surtout pour le dernier cas si on l'unit au fer. Mais il ne faut jamais la donner quand il y a une forte irritation ou de la fièvre. On la conseille plus particulièrement quand la suppression des lochies ou des règles dépend d'une faiblesse de la matrice, plutôt que d'une faiblesse générale.

L'armoise monte en fleurs au mois d'août et de septembre, et c'est alors qu'il faut la cueillir pour employer ses sommités fleuries. La plante doit être récoltée vers le mois de juillet, si l'on veut la conserver avec beaucoup de feuilles et douée de toutes ses propriétés.

Elle est vivace et croît en assez grande abondance sur le bord des chemins, et dans presque tous les lieux in-

cultes. On ne la cultive que dans les jardins de botanique, et de la même manière que l'absinthe.

Cette dernière peut la remplacer avantageusement, surtout quand il y a faiblesse générale.

ARNICA. Arnique ou Bétoine de montagne. Doronic d'Allemagne, ou a feuilles opposées. Tabac des Vosges. *Arnica montana.* Syngénésie polygamie superflue. Lin. Famille des corymbifères. Juss.

Fleurs d'un jaune doré, grandes, belles, terminales, solitaires ou accompagnées de deux autres plus petites. Calice commun formé de deux rangs d'écailles ovales, lancéolées, longues et égales. Corolle radiée à fleurons hermaphrodites, tubulés, quinquefides au centre, et à la circonférence demi-fleurons femelles, dont les languettes sont étroites et lancéolées. Tous ces fleurons sont portés sur un réceptacle nu, n'ont pas de filamens stériles, et produisent des graines noires, longues et minces, avec une aigrette sessile et poilue.

Plante d'un pied et demi environ, à tige dressée, simple, ou donnant en haut deux rameaux à fleurs indépendamment de la terminale, arrondie, un peu velue, et portant quatre feuilles opposées par paires, éloignées, lancéolées et plus petites que les radicales aussi au nombre de quatre, mais étalées sur la terre, engaînées autour de la tige, ovales, allongées, et à nervures comme le plantain. Racine oblique aussi grosse que le petit doigt, fibreuse, noirâtre et blanche en dedans.

Cette racine est un peu aromatique, et d'une saveur acerbe. L'odeur des fleurs est plus faible encore, mais assez désagréable, et d'une saveur amère et acerbe. Les feuilles ont les mêmes qualités à un degré moins prononcé.

Ce sont principalement les fleurs sèches que l'on trouve dans le commerce. Elles sont récoltées dans le midi de la France, ou on les tire de l'Allemagne. Elles nous sont envoyées, avec leur calice, et presque

toujours dans un état de floraison très-avancé, en sorte que les fleurons couronnés d'aigrettes blanchâtres, et les demi-fleurons à languettes d'un jaune encore assez vif, s'en détachent plus ou moins. Dans cet état, leur odeur n'est pas plus forte, mais elle a quelque chose de balsamique et d'irritant qui provoque l'éternument; leur saveur est d'une grande amertume, âcre et piquante. Les feuilles sèches jouissent d'autant de propriétés que les fleurs, mais les racines ont une odeur bien plus forte et plus pénétrante, et une saveur beaucoup plus âcre qui ne laisse plus apercevoir l'amertume. Si elles sont bien séchées, indépendamment de ces qualités, on les reconnaît facilement aux formes que j'ai indiquées pour les plantes vertes. Dans le choix que l'on doit faire des différentes parties de l'arnique, il faut préférer les fleurs les plus jaunes, et celles qui restent les plus entières. Je ne crois pas utile de les monder de leur calice, qui a autant de force que les fleurons; si l'on voulait n'employer que la partie la plus active de la fleur, il faudrait ne choisir que les demi-fleurons à languettes jaunes. On choisira aussi les feuilles les plus vertes, et les racines les plus noires.

Préparations, doses. Infusion légère des fleurs, depuis un gros jusqu'à une demi-once, en augmentant successivement pour une pinte d'eau : on peut porter la dose jusqu'à une once. La décoction se fait à plus forte dose ; on indique ordinairement une once par pinte réduite à moitié, et l'on diminue l'action irritante de la décoction par l'addition du sirop d'écorce d'orange ou autre semblable, et encore n'en donne-t-on qu'une tasse toutes les deux heures. Quand on se sert des feuilles, on peut augmenter un peu les doses; tandis que pour obtenir les mêmes résultats on doit les diminuer, si l'on emploie la racine qui est bien plus active, et ne lui faire subir qu'une infusion ou une décoction légère. Ce sont cependant les fleurs que l'on met le plus souvent en usage : on en prépare un extrait que l'on administre jusqu'à un gros. On peut les donner aussi en poudre dans un électuaire,

un sirop, du miel, ou même dans l'extrait; mais c'est le plus souvent la racine que l'on donne ainsi en poudre à la dose de vingt grains jusqu'à un gros.

Propriétés, usages. Malgré la divergence d'opinions des auteurs sur les propriétés de cette plante, il reste incontestable qu'elle a une action excitante, prompte, forte et durable. Le meilleur moyen de l'administrer sans danger, quand on veut exciter fortement, c'est d'observer ses effets. Plus ou moins promptement, selon la sensibilité des sujets et la dose employée, on sent une sensation pénible, puis un pincement particulier à l'estomac, et enfin une douleur forte, qui commande de s'arrêter, car on amènerait le vomissement ou une irritation si grande, qu'elle pourrait devenir dangereuse. Cette action ne se borne pas à l'estomac; elle se propage dans tous les tissus vivans par une sorte de diffusion assez rapide, et on peut déduire de là les effets qu'on en a obtenus dans diverses maladies, dont les principales sont les fièvres muqueuses, adynamiques, ainsi que les dysenteries, les catarrhes chroniques ou autres inflammations peu intenses, compliquées de ces fièvres. C'est à Collin et à Stoll que l'on doit les meilleures observations et les préceptes les plus précis sur son emploi dans ces divers cas. Stoll préparait les premières voies à recevoir l'impression stimulante de l'arnica, en les débarrassant par des évacuans, et il avait, ce me semble, grandement raison de ne l'employer que dans les cas où il n'y avait pas d'inflammations intenses. Il la conseille surtout dans les fièvres putrides où il y a somnolence, délire tranquille, une sorte de stupeur, un pouls faible et prompt, et quand la langue est couverte d'un enduit abondant et fuligineux. Cette dernière indication a été reproduite pour la fièvre d'hôpital, par le docteur Berdot, cité dans l'ouvrage de M. Bodard.

Ses succès dans les fièvres intermittentes avec dispositions à l'adynamie, sont encore assez bien constatés; on l'administre alors deux heures avant l'accès. On n'a pas obtenu des résultats aussi avanta-

geux quand on l'a donnée pour guérir les paralysies, telles que l'hémiplégie, l'amaurose, etc. Cependant on l'a employée quelquefois avec avantage dans le premier cas, quand toutefois on n'a pas voulu s'en servir comme d'un spécifique pour atteindre la cause de la maladie, que l'on trouve presque toujours au-dessus de la puissance médicamenteuse de l'arnica; mais en la faisant servir à ranimer les forces vitales en général, à diminuer la débilité nerveuse en particulier, et enfin, par l'excitation qu'elle produit, à favoriser l'action des moyens plus directs, on a empêché la maladie de s'aggraver. Dans tous les cas, on doit en suspendre l'usage jusqu'à ce qu'on ait désempli les vaisseaux, quand il y a pléthore et congestion apoplectique, parce que l'excitation qu'elle produit ne ferait qu'augmenter ces dispositions.

C'est surtout contre les accidens qui arrivent à la suite des coups et des chutes, que l'arnica a été vantée avec le plus d'exagération. Cartheuser en suit les principes jusqu'aux extrémités des petits vaisseaux où ils vont, selon lui, par leur propriété *vulnéraire*, diviser les amas de sang épanché, les ramener dans le torrent de la circulation, ou les chasser du corps par les voies naturelles. Quoi qu'il en soit de ces hypothèses, pour les cas dont il s'agit, on devrait presque toujours s'abstenir de l'employer avant la saignée, et quand il n'y a pas de débilité.

On l'a recommandée encore, mais avec moins d'assurance, dans la goutte, le rhumatisme, la suppression des règles ou des lochies, l'asthme humide, les obstructions, l'hydropisie commençante, l'inflammation des reins produite par des calculs, les diarrhées rebelles, l'ictère, la chlorose, etc., etc. Or, il n'y a qu'un précepte à indiquer pour tous ces cas, c'est de la donner quand les effets immédiats qu'elle produit, et que j'ai indiqués en commençant cet article, offrent une chance de succès; hors de là on doit la craindre, surtout quand il y a irritation ou fièvre aiguë, et conséquemment l'éviter.

L'arnica est une des plantes que l'on emploie le

us en Allemagne. On l'administre beaucoup en rance aussi, et on ne saurait trop souvent y avoir cours, soit pour utiliser les excellentes propriétés u'on lui connaît, soit pour en déterminer d'incer-ines, ou même pour lui en découvrir de nouvelles; r il est très-probable qu'on ne connaît pas encore us les bons effets que l'on peut produire avec cette ante précieuse. M. Bodard l'indique comme pou-nt remplacer le gaïac à titre de sudorifique excitant.

Elle fleurit au mois de juillet, et c'est alors qu'on fait la récolte dans les lieux où elle croît naturel-ment, comme les prés, les bois élevés, et surtout s montagnes de l'Auvergne, des Vosges, des Alpes des Pyrénées, où elle est fort commune et vi-cé. Cependant elle est assez difficile à cultiver et conserver dans nos jardins. Il faut même pour y ussir la replacer autant que l'on peut dans les cir-nstances où elle croît naturellement. On choisit ne terre de bruyère abritée, et presqu'à l'ombre r un coteau élevé et rocailleux, pour y semer ses aines les plus récentes : quelquefois cependant on e les sème qu'au printemps. Au mois d'août et ncore mieux en automne, on repique les plants qui proviennent, à demeure dans une exposition ord-est. On les multiplie ensuite par la séparation es racines et des dragcons, que l'on peut faire réussir ans la terre de bruyère, avec un peu de terre dinaire.

Il n'y a guère que la Doronic, *doronicum par-alianches*, dont on pourrait substituer les fleurs à lles de l'*arnica montana*. Mais cette doronic, ue l'on croit plus active que l'arnique, ne saurait la mplacer sans danger, parce que ses propriétés ne nt pas bien déterminées, et que même on a de rtes raisons de lui soupçonner une action vénéneuse. 'ailleurs un médicament aussi précieux, aussi actif ue l'arnica, ne peut point être remplacé par des quivalens : et s'il est vrai, comme le dit Peyrilhe, ue dans les lieux où on la récolte, on mêle à ses

fleurs celles de quelques autres plantes à fleurs jaunes, on devra se défier de la fraude, et n'admettre comme fleurs d'arnica que celles qui présentent les qualités physiques indiquées plus haut. Quant à la doronic, qui est plus commune dans nos jardins parce que la culture en est plus facile, on la distinguera facilement de l'arnica, en ce que ses fleurs ont les semences de la circonférence dépourvues d'aigrettes, qu'elle est moitié plus grande, que ses feuilles sont en cœur, et que ses racines sont un peu tubéreuses.

ARRÊTE-BŒUF. Bugrane des champs. *Ononis arvensis.* Diadelphie décandrie. Lin. Famille des légumineuses. Juss.

Fleurs roses plus ou moins foncées, solitaires ou géminées, axillaires à la fin des rameaux ou des tiges, et soutenues par de courts pédoncules. Calice d'une seule pièce, vert, poilu, à cinq dents longues et pointues; corolle papillonacée, à étendard, rayé de lignes plus foncées, plus ample que les ailes, qui sont blanches, et que la carène qui se termine en pointe; dix étamines qui forment par le bas une espèce de gaîne renfermant un style à stigmate simple. Pour fruit une gousse courte, velue, contenant quelques semences réniformes.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dures, devenant ligneuses, rondes, rougeâtres, pubescentes, plus ou moins couchées ou étalées sur la terre, et rameuses; épines peu nombreuses, peu fortes et seulement terminales aux rameaux. Feuilles alternes, à pétioles courts munis de stipules qui leur donnent l'air ailés; les inférieures sont à trois folioles, les supérieures simples; ces folioles sont d'un vert clair, ovales, dentées, peu poilues. La racine est longue, fibreuse, mince, grisâtre en dehors et blanche à l'intérieur.

Son odeur est faible, sa saveur douce et sucrée; le reste de la plante est tout à fait inodore et ne présente pas de saveur remarquable.

On la trouve sèche dans le commerce, en frag-

nens de quelques pouces, entiers ou fendus, blancs et ompacts en dedans, et couverts d'une écorce brune. C'est à cette écorce que l'on a attribué la principale ction de la racine d'arrête-bœuf; cependant on ne 'isole jamais, et c'est je crois avec beaucoup de raion, car cette écorce ne jouit pas de qualités phyiques qui lui sont propres. La racine sèche est inoore et d'une saveur douceâtre, sucrée, qui devient ientôt amère et désagréable si on continue de la nâcher.

Préparations, doses. On la donne le plus souvent n décoction dans l'eau, depuis une demi-once jusu'à une once par pinte; on en fait aussi avaler la oudre jusqu'à un gros à la fois; on la fait encore inuser dans le vin. Au reste, on emploie très-rarement ette racine seule; on la joint presque toujours à quelues autres. Enfin, on ne donne jamais les feuilles, uoiqu'on leur ait attribué la même action qu'à la raine, et qu'on les conseille avec les fleurs.

Propriétés, usages. Cette plante est si généralenent regardée comme très-faible, qu'elle n'est plus mployée que sur la foi de son ancienne réputation, ui l'a fait placer au nombre des cinq racines apériives. Mais depuis que la saine physiologie a fixé les nédecins sur le cas qu'ils doivent faire de la propriété *péritive* en général, on l'a reléguée parmi les diuétiques faibles, et presque toujours, si on l'emploie uelquefois, c'est en concurrence avec d'autres noyens beaucoup plus puissans. Aussi je ne mets pas n doute qu'on ne verra jamais se renouveler ce fait apporté sérieusement par un médecin, que l'arrêteœuf, donné comme diurétique à un malade, ne orna point son action à l'effet désiré, et produisit ne incontinence d'urine. Toutefois, je ne regarde as cette racine comme tout-à-fait inerte; et si l'on nanquait de moyens plus actifs, il ne faudrait pas ésiter à s'en servir à titre de diurétique légèrement onique. C'est sous ce rapport qu'on pourra encore la onner dans les cas suivans, pour lesquels on l'a vane outre mesure : les affections des voies urinaires,

quand il n'y a pas une forte inflammation, les engorgemens du foie, de la rate, la jaunisse, la chlorose, l'hydropisie; mais j'ajoute à regret le sarcocèle, l'hydrocèle, et le calcul de la vessie.

La bugrane fleurit pendant les mois de juin et de juillet, et sa racine peut être récoltée toute l'année; elle est vivace.

On la trouve en abondance dans les champs sans culture, le long des chemins et dans les terrains secs. Aussi n'est-elle cultivée que dans les jardins botaniques. On peut la produire en semant la graine dans une terre légère, et aussitôt qu'elle est levée à un demi-pied, on peut la planter en place au soleil : elle vient ensuite sans beaucoup d'eau.

On peut la remplacer par la BUGRANE ÉPINEUSE, *ononis spinosa*, Lin., qui en diffère par des feuilles plus petites, et des épines plus nombreuses, plus longues, et qui paraissent plus tôt. On peut aussi la remplacer par la racine d'asperge et de petit houx.

ARROCHE PUANTE. ANSÉRINE FÉTIDE. VULVAIRE. *Chenopodium vulvaria*. Pentandrie digynie. LINN. Famille des arroches. JUSS.

Fleurs d'un vert blanc et jaunâtre, très-petites, disposées à la partie la plus élevée des tiges en petites grappes blanchâtres, sessiles, courtes et axillaires; il y en a ordinairement une un peu plus grande et terminale. Chaque fleur a les caractères du genre chenopodium, indiqués pour le *bon Henri*.

Plante de six pouces à un pied, à tiges couchées ou plus ou moins dressées, un peu rondes et striées, branchues, et plus blanches aux extrémités qu'au bas de la plante. Feuilles pétiolées, sortant plusieurs ensemble d'un même point de la tige, petites, ovales, pointues, planes, entières d'un vert foncé en dessus, plus ou moins blanches en dessous, à proportion de la quantité de duvet blanc, court et luisant qui les recouvre. Racine petite et fibreuse.

L'odeur fétide de marée pourie, répandue dans
tes les parties de cette plante, suffirait pour la faire
onnaître. Sa saveur est à peu prés nulle. Il en est
même quand elle est sèche, parce qu'elle garde sa
leur blanche et ne perd rien de son odeur; elle se
he entière.

On en a prescrit à l'intérieur l'infusion d'une forte
cée par chopine d'eau; la décoction à une forte
gnée par pinte que l'on donnait en lavemens, en
ections, ou que l'on appliquait en fomentations sur
bas ventre. On applique aussi les feuilles en cata-
sme. Enfin, malgré la mauvaise odeur de cette
nte, on en a fait une teinture, et même une con-
ve que l'on ne connaît plus en pharmacie.

C'est encore un problème à résoudre, si l'odeur de
roche puante dénote en elle des propriétés réelles,
si cette odeur n'a servi qu'à conduire à l'emploi
n médicament inerte. La première hypothèse sem-
plus probable, en ce qu'elle s'appuie sur l'analo-
de plusieurs autres plantes à odeur fétide qui jouis-
t évidemment d'une action anti-spasmodique; ce
st cependant qu'une hypothèse, et il faut encore
lques essais pour démontrer que la vulvaire peut
mer ou faire disparaître les accès hystériques. On
conseillée comme emménagogue : elle ne peut
r de cette propriété que dans le cas où il serait
essaire de calmer le spasme de la matrice pour
duire l'écoulement des règles. Avant de la croire
nénagogue, il faut donc la considérer comme
-spasmodique. « Les émanations de la vulvaire, dit
meton, ne déplaisent point aux femmes hysté-
ues, aux personnes hypocondriaques; elles con-
uent même à soulager leur malaise habituel, à
inuer les pandiculations, à calmer les spasmes
t ces individus sont souvent et si douloureuse-
nt tourmentés; je parle ici d'après ma propre
érience! » On l'emploie très-rarement.

lle fleurit au mois de juillet et d'août, et peut se
lter pendant tout l'été. Il faut la choisir grande,

forte, et garnie de beaucoup de feuilles, si l'on veut que son odeur soit bien prononcée, et conséquemment son action plus grande.

Elle croit naturellement dans les lieux incultes, sur le bord des chemins, ainsi que dans les endroits non cultivés des jardins, où elle est annuelle. On ne la cultive pas, si ce n'est dans les jardins botaniques où il suffit d'y semer sa graine pour la produire facilement.

On peut la remplacer par la maroute, et encore mieux la valériane.

ARUM. Pied de veau. Gouet. G. commun. *Arum maculatum.* Gynandrie polyandrie. Lin. Famille des aroïdes. Juss.

Fleurs contenues dans une grande spathe disposée en cornet à la fin des hampes, et terminée en haut par une languette pointue, d'un vert pâle, tenant lieu de calice et de corolle, contenant un spadice plus moitié plus court, nu et en massue au sommet, supportant au milieu de sa longueur un anneau de petits filamens vrillés, disposés sur deux rangs; au-dessous un autre anneau formé par beaucoup d'anthères sessiles et tétragones, et enfin une grande quantité d'ovaires nus garnissant la base de ce spadice, qui, d'un blanc jaunâtre, passe au rougeâtre et à la couleur de vin, puis tombe lorsque les ovaires, arrivés à maturité, deviennent des baies arrondies, succulentes, d'un rouge vif, disposées en épis serrés, et contenant chacune deux semences dures.

Plante de six à sept pouces, par une hampe arrondie et par des feuilles qui, après avoir été radicales, s'engaînent autour de cette hampe, à mesure qu'elle se développe. Elles sont grandes, pétiolées, sagittées, entières, lisses, luisantes, vertes, veinées et souvent tachetées de brun ou de blanc. La racine est tubéreuse, grosse comme le pouce, arrondie, munie de quelques fibres, brune au dehors, charnue et donnant un suc blanc à l'intérieur lorsqu'on la coupe

Cette racine a une saveur âcre, brûlante, caus-
ue, plus prononcée que tout le reste de la plante :
n'y distingue aucune odeur. Quand on l'a mâchée
ndant quelques instans, elle développe dans la
uche une âcreté brûlante qui n'est calmée que par
l'huile.

On ne retrouve plus cette âcreté lorsqu'elle est sè-
; et si on la fait torréfier et qu'on la garde, elle
vient tout à fait insipide. Il en est de même si on
oumet à une décoction un peu longue, sans pour
a que ces principes se retrouvent tous dans le li-
de; aussi je ne dirai rien de cette racine sèche, ni
la manière de la sécher, bien que l'on trouve dans
livres le précepte de la cueillir au printemps et de
conserver dans des vases bien clos.

Préparations, doses. C'est cependant en poudre
on a presque toujours prescrit de l'administrer,
uis un demi-gros jusqu'à un gros. On l'a fait en-
aussi dans des poudres composées, dont on ne
naît plus que les noms. Pour être certain de son
ion, il faudrait se borner à la donner à l'état frais.
pourrait en faire prendre quatre ou six grains à
ois, écrasés et mêlés à un peu de miel ou de sirop.
pourrait se servir de la même manière de son suc,
ndu dans quelques cuillerées de boisson. On a
core conseillé la décoction; mais je ne crois pas
effet assez sûr. Je ne parle point de la fécule
ne peut être employée sans danger que quand
te propriété médicamenteuse en a été enlevée dans
préparation.

Propriétés, usages. Malgré tous les éloges prodi-
s à l'arum par les anciens et beaucoup de mo-
nes, il est impossible de ne pas reconnaître, dans
racine, une action délétère qui doit donner plus de
inte sur les accidens qu'elle peut produire, qu'elle
laisse espérer de résultats avantageux. En effet, il
st pas douteux que l'intensité de son action ne soit
érente selon le sol où elle est venue, l'époque de
née, la manière dont on l'a séchée ou préparée,
ancienneté, etc. Cependant je ne dois pas omettre

de faire connaître que le plus grand nombre des médecins la croient propre à agir secondairement sur les poumons à la manière des béchiques stimulans ; c'est pourquoi on la conseille dans les catarrhes pulmonaires chroniques, et c'est de là que lui est venue la réputation de remède anti-phthisique. On l'a donnée au même titre dans l'asthme humide, et au déclin de la coqueluche. Comme purgative, elle me paraît plus dangereuse, parce qu'il faut augmenter sa dose et que son action ne peut pas être assez bien calculée. C'est cependant à cause de son impression stimulante sur l'estomac, qu'on l'a donnée pour le débarrasser des saburres qui produisent des maux de tête opiniâtres. Quant aux autres affections qu'on l'a dite propre à guérir, je ne ferai que les énumérer : ce sont les fièvres intermittentes, les obstructions du ventre, le rhumatisme, les scrophules, les pâles couleurs, les glaires, etc. Mais un dernier usage de l'arum, beaucoup plus certain, et qui doit rendre très-circonspect sur son emploi à l'intérieur dans les cas précédens, c'est qu'écrasé et appliqué à l'extérieur, il produit la rubéfaction et peut servir de vésicatoire.

Ses fleurs se montrent au mois de juillet, et sa racine, qui est vivace, peut également se récolter avant la floraison, ou à l'automne.

Elle croît naturellement presque partout, mais principalement dans les haies, le long des chemins, des bois, et dans les lieux humides ; c'est pourquoi on ne la cultive que dans les jardins de botanique.

Le gouet commun s'obtient par ses graines ; ensuite on en sépare les pieds que l'on plante en terre légère un peu ombragée et abritée. On le multiplie aussi très facilement et abondamment par ses caïeux qui sont très-petits.

On peut remplacer sa racine par celle de serpentaire, et encore mieux par la scille, mais je n'ai pas assez de confiance dans ce moyen pour le conseiller à la place d'aucun autre.

ASPERGE. A. COMMUNE. *Asparagus officinalis.* Hexandrie monogynie. LIN. Famille des asperges. JUSS.

Fleurs jaunes, verdâtres, ordinairement dioïques, solitaires sur des pédoncules qui naisssent à l'origine des rameaux. Calice nul; corolle un peu campaniforme, à six divisions, dont trois intérieures, recourbées en dehors au sommet; six étamines courtes à anthères arrondies. Les pieds femelles portent un style court, à stigmate trigone. Pour fruit, baie grosse comme un pois, d'un rouge vif dans la maturité, à trois loges contenant chacune deux graines.

Plante de trois à quatre pieds environ, formée de tiges vertes, rondes, très-rameuses, paniculées, à feuilles fasciculées par deux à cinq, linéaires, capillaires, vertes comme toute la plante, et garnies à la base de chaque faisceau d'une ou deux petites écailles pointues. La racine forme un collet, gros, long et dur, qui donne beaucoup de grosses fibres, charnues, longues, flexibles et blanchâtres. C'est du collet que sortent ces jets écailleux, cylindriques, verdâtres, que l'on mange comme *asperges*, et qui deviennent des tiges si on les laisse croître.

Aucune partie de l'asperge n'a d'odeur. La racine fraîche a une saveur muqueuse, un peu amère.

C'est la seule partie employée en médecine, et elle sert principalement sèche. La dessiccation en change beaucoup la forme : ses grosses fibres pulpeuses deviennent arides, de couleur cendrée et ont l'air de tuyaux vides. En les fendant, on trouve la pulpe qui les remplissait réduite à une moelle blanche et sèche, qui adhère à l'écorce. Cette moelle est verte, jaune, ou couverte de moisissure, si la racine a été mal séchée, ou s'est pourie avant d'avoir perdu toute son humidité. La saveur de la racine, dans un bon état de dessiccation, doit être mucilagineuse et très-peu amère ou âcre, lorsqu'on la mâche long-temps.

Préparations, doses. La décoction d'une once en-

viron par pinte d'eau, est à peu près la seule préparation que l'on fasse avec les racines de l'asperge : autrement elle entre dans les bouillons, les apozèmes dits *apéritifs*, et dans le sirop des *cinq racines* apéritives. C'est de cette manière que son usage est le plus commun, car on l'emploie rarement seule.

Propriétés, usages. Si l'on jugeait de l'action de la racine d'asperge, en la comparant avec celle des pousses mangées comme aliment, on pourrait en conclure que ces dernières agissent d'une manière bien plus énergique sur les organes urinaires, puisqu'ils communiquent à l'urine une odeur fétide, qui ne résulte pas de l'emploi de la racine. Cependant, soit par analogie, ou parce que son action est réelle, on la regarde généralement comme la partie de l'asperge la plus puissante pour agir à titre de diurétique, et elle reste classée parmi ceux de ces médicamens qui ont une action tonique et excitante. Mais il faut convenir que cette action est faible, et il ne faut pas la juger par la fréquence de son emploi, qui résulte plutôt d'une sorte de routine, que son ancienne réputation a fait contracter, que d'une énergie réelle. C'est en raison de sa propriété diurétique, qu'on l'a donnée pour en obtenir des effets *apéritifs* dans diverses maladies, telles que la jaunisse, les obstructions du ventre, les hydropisies avec atonie, et plusieurs autres affections semblables; aujourd'hui on l'emploie moins souvent qu'autrefois, et peut-être ferait-on mieux de la suppléer tout-à-fait par les pousses tendres, soit en tisane, soit comme aliment. Ces dernières paraissent un excitant plus actif des reins, mais leur action médicamenteuse n'est pas bien appréciée; l'odeur qu'elles communiquent aux urines est facilement détruite au moyen de l'acide muriatique, ou du vinaigre mis dans le vase, ou de la térébenthine prise à l'intérieur.

L'asperge est une plante vivace, qui montre ses fleurs aux mois de juin et juillet. Elle croît naturellement presque partout, et principalement au midi de la France. C'est cependant la racine de celle que l'on

cultive

cultive pour l'usage culinaire, qui fournit aux besoins de la médecine et conséquemment du commerce.

Cette culture est un des objets les plus importans de l'industrie des jardiniers; c'est pourquoi je ne l'indiquerai point ici, et je renverrai pour tout ce qui la concerne au *Bon Jardinier*, qui entre à cet égard dans des détails très-judicieux.

On peut remplacer la racine d'asperge par celle de fenouil, de persil, de chiendent, etc.

ASPÉRULE ODORANTE. HÉPATIQUE ÉTOILÉE. PETIT MUGUET. REINE DES BOIS. *Asperula odorata*. Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des Rubiacées. JUSS.

Fleurs blanches, petites, peu nombreuses, pédonculées, terminales. Calice très-petit à quatre dents; corolle infundibuliforme à quatre divisions ouvertes en dehors; quatre étamines courtes; un style à stigmate bifide, sur un ovaire didyme, qui produit deux graines arrondies.

Plante de six à dix pouces, à tiges dressées, simples, menues, presque carrées, noueuses, glabres, et munies de feuilles ovales, peu pointues, à bords ciliés, lisses, luisantes, d'un vert plus ou moins foncé, formant à chaque nœud des verticilles de sept à huit. Racine petite, fibreuse et traçante.

Odeur agréable, qui approche de celle du caille-lait, faible dans la plante fraîche, et qui augmente à mesure que les fleurs se fanent; saveur un peu amère.

Cette plante se sèche entière au moment de la floraison. Je n'en ai fait mention que parce qu'on la trouve à cet état dans quelques boutiques, où les médecins ne la vont plus chercher. Je renverrai pour les propriétés et les usages de cette plante, à ce que j'ai dit du caille-lait, qui me paraît sous tous les rapports pouvoir la remplacer. C'est assez dire que je n'ajoute aucune foi aux cures que l'on dit avoir obtenues en administrant l'aspérule odorante dans la jaunisse, la chlorose, la gale, etc.

Il est une autre espèce du même genre beaucoup plus célèbre dans les livres, et bien plus inutile encore dans la pratique : c'est l'Herbe a l'esquinancie, que l'on nomme aussi Aspérule rubéole, petite garance, *asperula cynanchia*. Lin. Ses fleurs blanches ou rougeâtres sont terminales, et disposées en petits faisceaux pédonculés; sa tige, ordinairement plus grande que la précédente, porte des feuilles étroites, longues, et rassemblées en verticilles peu fournis, surtout dans le haut, où il n'y a plus que deux feuilles opposées. La racine assez grosse, un peu fibreuse, est d'un brun rougeâtre.

La première fleurit en avril et juin; la seconde en juin et juillet. Ces deux plantes croissent dans les lieux stériles, montagneux. Elles se cultivent dans les jardins botaniques, où on les multiplie par la graine ou par la séparation des pieds, et en les faisant croître dans une terre légère.

AUNÉE. Aulnée. Inule aunée. Énule campane. *Inula helenium*. Syngénésie polygamie superflue. Lin. Famille des corymbifères.. Juss.

Fleurs jaunes, grandes, radiées, terminales; calice commun composé d'écailles imbriquées, lancéolées, pointues, écartées à leur sommet, les inférieures plus larges. Disque large formé de beaucoup de fleurons hermaphrodites, étroits, tubulés, quinquefides, d'un jaune foncé, à anthères à deux filets libres. La couronne est formée de demi-fleurons femelles en grand nombre, dont la languette, d'un beau jaune clair, est linéaire et très-longue. Les graines sont allongées, carrées, et munies d'une aigrette sessile aussi longue qu'elles.

Plante de trois à quatre pieds de haut, à tige droite, ferme, peu rameuse, irrégulièrement ronde et cannelée, d'un vert pâle et rougeâtre, poilue, remplie de moelle blanche, et portant des feuilles d'autant plus petites, qu'elles sont plus élevées, alternes, pointues, un peu embrassantes, à bords dentés finement,

recourbés vers le haut, assez épaisses, d'un vert moins foncé en dessus, et plus cotonneuses en dessous que les radicales qui sont pétiolées, très-larges et de plus d'un pied de long; ridées et à fortes nervures de chaque côté de la côte qui est très-saillante. Les racines sont grosses, épaisses, charnues, rameuses, arrondies, d'un jaune brunâtre au dehors, blanches à l'intérieur.

De toute la plante, il n'y a que la racine qui ait de l'odeur. Cette odeur, quoique très-forte, est pénétrante, agréable, aromatique; sa saveur est amère et aromatique, forte et piquante : on retrouve cette saveur dans les feuilles et dans les fleurs qui sont très-âcres.

On n'emploie que la racine en médecine. On la sèche soigneusement dans les boutiques pour la conserver. Si elle est trop grosse il faut la fendre, pour qu'elle ne se pourisse pas; elle est d'un tissu assez compact, et perd peu de son volume en séchant : en sorte qu'elle conserve assez bien ses formes; elle devient grise. Ce qui la fait mieux reconnaître, c'est que son odeur devient plus forte, plus pénétrante; et, sans perdre tout-à-fait le caractère qui lui est particulier, elle prend quelque chose de la suavité de la violette, ce qui n'empêche pas toutefois de la distinguer de la racine d'iris de Florence, qui est beaucoup plus blanche et d'une odeur de violette beaucoup plus franche. Sa saveur reste très-amère et aromatique, en sorte qu'il est très-probable que ses propriétés ne perdent rien dans la dessiccation.

Préparations, doses. Décoction dans l'eau, une once de la racine fraîche par pinte, ou la moitié quand elle est sèche; l'infusion serait peut-être préférable en doublant la dose. En pharmacie on en prépare par macération un vin qui est d'un usage fréquent à quelques onces, seul ou en potion. On en fait aussi un sirop propre à édulcorer certaines tisanes. On conseille souvent encore l'extrait ou la poudre de la racine sèche, depuis quelques grains jusqu'à un gros, soit en potion, en pilules, ou dans quelques cuillerées d'un liquide quelconque. Enfin on en fait une conserve qui

se donne jusqu'à une once, et on peut donner l'aunée confite à la manière de l'angélique. On s'est encore servi de la décoction à l'extérieur pour diminuer les douleurs, ou pour appliquer sur les ulcères scorbutiques, et sur toute la peau pour guérir la gale. Pour ce dernier cas, il existe même un onguent d'aunée.

Propriétés, usages. Beaucoup de faits constatent chaque jour les propriétés toniques et stimulantes de la racine d'aunée. Mais ce qui n'est pas également convenu, c'est l'action spéciale de ce moyen sur tel ou tel organe, sur telle ou telle fonction. Le plus généralement cependant on croit avoir remarqué qu'étant introduite dans l'estomac, elle dirige secondairement une action tonique ou même excitante spéciale sur les organes pulmonaires. C'est ainsi qu'elle peut être donnée à titre de béchique ou d'expectorant. Elle convient pour diminuer la toux, et remédier au défaut ou à l'abondance de l'expectoration, quand ces effets sont le résultat de l'atonie des voies bronchiques, ou même des voies digestives qui agissent sympathiquement sur le poumon. De là viennent ses succès dans les catarrhes pulmonaires chroniques, à la fin des affections pulmonaires aiguës, dans l'asthme humide, et dans la toux entretenue par des vers.

Toutes les fois qu'il faut ranimer l'action languissante des organes gastriques, on peut compter sur l'aunée; et pour le peu que l'on veuille donner d'intensité à cet effet en augmentant la dose et en la faisant prendre dans un liquide chaud, on produit une excitation de la peau, et une diaphorèse dont on tire un parti avantageux dans les fièvres éruptives. C'est ainsi que je l'ai vue réussir à dissiper la toux, l'oppression, et l'embarras des poumons qui restent souvent aux enfans après la rougeole, et qui paraissent tenir à un défaut d'action de la peau. Je crois donc ce moyen utile dans beaucoup de cas, malgré l'assertion contraire de Cullen et de M. Alibert, qui nient ses propriétés. Je suis fort loin cependant d'adopter aveuglément les nombreuses vertus qu'on lui a attribuées. Elle ne peut combattre les obstructions des viscèr

l'hydropisie, la jaunisse, la chlorose, la colique venteuse, les vers, la fin des catarrhes de la vessie, l'hypocondrie, etc., que comme stimulant de l'estomac, des intestins, ou comme stomachique; mais quant à l'action emménagogue ou diurétique, elle la partage avec tous les excitans. A l'extérieur elle ne mérite pas la préférence sur beaucoup d'autres moyens de guérir la gale, et de stimuler les ulcères atoniques et scrofuleux.

L'aunée est une plante vivace qui laisse épanouir ses belles fleurs pendant les mois de juillet et d'août, et dont on peut aussi bien récolter la racine au printemps, pour la sécher et la conserver, que pendant l'automne.

Elle croît naturellement dans les bois montueux, dans les prés gras et ombragés; on va la cueillir aux environs de Paris, où elle est assez abondante, et on la cultive dans les jardins.

On la produit facilement en semant les graines, mais bien plus sûrement si on la met en terre au moment de sa maturité complète. On peut ensuite, au mois de mars, la multiplier en séparant ses pieds. L'aunée vient d'autant mieux qu'on la place dans un lieu humide, ou au moins dans une terre fraîche.

Il est deux autres espèces d'aunée dont les livres de matière médicale font mention : c'est l'Odorante, *inula odora*, et la Dysentérique, *inula dysenterica*, appelée aussi Aunée des prés, Herbe de saint Roch, Conise moyenne. Les vertus de cette dernière contre la dysenterie sont imaginaires, et pour remplacer l'aunée commune, on trouvera des propriétés plus analogues et plus certaines dans la racine d'angélique, comme stomachique, et dans l'hyssope, le lierre terrestre et le marrube, comme pectoraux et excitans.

AVOINE. A. cultivée. Avaine. *Avena sativa.* Triandrie digynie. Lin. Famille des graminées. Juss.

Fleurs vertes disposées en panicules lâches, étalés, composés de pédicelles hispides, presque verticillés,

rameux ou uniflores, et formant des épillets de deux fleurs, tombans et unilatéraux; chaque épillet forme une balle à deux valves, pointues, striées, plus longues que les deux fleurs qu'elles contiennent, lesquelles ont chacune un calice à deux valves, dont l'une au moins est terminée par une longue barbe tortillée, que la culture détruit souvent. Le calice contient trois étamines à anthères allongées, et deux styles à stigmates plumeux sur un ovaire qui devient une graine longue, pointue aux deux extrémités, et variant du blanc au noir selon les variétés.

Plante de trois à quatre pieds par une tige droite, rameuse du bas, arrondie, noueuse, fistuleuse, glabre, verte et rude au toucher sur les bords. Racine composée de beaucoup de brins minces, munie de filamens plus fins encore.

Toutes les parties de l'avoine sont inodores; leur saveur est douceâtre et sucrée avant la maturité de la graine, qui est la seule partie employée en médecine.

Pour faire prendre à l'intérieur, on ne doit pas se servir de l'avoine entière, parce que son écorce a une saveur amère et désagréable qui se communique à la tisane : aussi emploie-t-on le plus souvent le *gruau*, qui n'est que l'avoine débarrassée de son écorce, et moulue grossièrement. On en fait des tisanes avec une once ou deux en décoction dans une pinte d'eau, que l'on peut édulcorer ou aromatiser selon les cas. Il en résulte une boisson mucilagineuse, rafraîchissante, que l'on administre dans les maladies inflammatoires, particulièrement dans celles de la poitrine, les catarrhes, la toux sèche, le crachement de sang, surtout à la fin, ainsi que dans les irritations gastriques et intestinales, etc. Au reste, comme médicament, ce moyen est beaucoup moins employé que l'orge qui est douée des mêmes propriétés. Le *gruau* est plus souvent en usage comme aliment médicamenteux. On le fait cuire de différentes manières avec le lait, et alors il forme une nourriture très-douce, rafraîchissante, calmante, qui est salutaire pour diminuer les irritations dont s'accompagne souvent le commencement des ma-

ladies organiques, et que j'ai vu réussir à arrêter des irritations de la poitrine, qui faisaient craindre le développement de tubercules dans les poumons.

A l'extérieur, l'avoine est employée entière. C'est avec du vinaigre qu'on la *fricasse*, selon l'expression du peuple, qui reste à peu près seul en possession de cette préparation, et on l'applique sur les points douloureux dans la pleurésie et la péripneumonie, lorsque la maladie est très-récente et très-légère. Ce moyen réussit quelquefois à faire disparaître la douleur; mais on sait que, dans ce cas, l'effet est dû tout entier au vinaigre qui produit cette résolution.

Depuis quelque temps les chirurgiens ont remarqué que, pour remplir le vide que laissent les inégalités des membres dans les appareils de fractures, des coussinets pleins de balles d'avoine devaient être préférés aux remplissages de linge que l'on employait autrefois.

L'avoine est annuelle et fleurit au mois de juillet. Elle ne croît pas naturellement en France, où l'agriculture la produit en grande quantité pour d'autres usages que pour la médecine : c'est pourquoi je ne dirai rien de sa culture.

On la remplacera aisément par l'orge, qui peut-être est moins rafraîchissante.

BAGUENAUDIER. B. À VESSIES. COLUTIER. FAUX SÉNÉ. SÉNÉ D'EUROPE. *Colutea arborescens.* Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs jaunes, papilionacées, disposées en grappes lâches, sur un pédoncule axillaire. Calice persistant campanulé, à cinq petites dents pointues; corolle à étendard recourbé sur le calice, à ailes lancéolées, plus courtes que la carène; dix étamines dont neuf enveloppent le pistil; ovaire supérieur portant un style à stigmate crochu. Pour fruit, une gousse grande, vésiculeuse, gonflée par un gaz, contenant des semences noires, réniformes.

Arbrisseau de huit à dix pieds, formant buisson

par ses tiges, dont l'écorce est grise, et par ses rameaux de l'année qui sont verdâtres et pubescens. Feuilles alternes, ailées, avec impaire; neuf à onze folioles pétiolées, ovales-larges, avec une petite échancrure au sommet, vertes en dessus, un peu glauques en dessous.

Aucune odeur. Saveur des feuilles un peu âcre; fleurs sucrées.

On n'emploie que les feuilles du baguenaudier. On les monde pour les faire sécher, ou on leur conserve tout au plus les pétioles. On recommande de les sécher à l'ombre.

Préparations, doses. L'infusion est la préparation qui en extrait le plus de principes. Cependant M. Bodard ne craint pas de les soumettre à une légère décoction, après les avoir fait infuser une nuit sur la cendre chaude. La dose qu'il conseille est d'une once à trois par pinte d'eau; il ajoute de la réglisse et des semences de fenouil pour masquer la saveur très-amère de cette préparation.

Propriétés, usages. Quelque désir que l'on ait de remplacer les médicamens exotiques par nos plantes indigènes, quand on voit les feuilles du baguenaudier conseillées à la dose de trois onces pour produire l'effet de quelque gros de séné; quand il faut faire une préparation difficile et longue de ces feuilles pour obtenir ce que produit si aisément ce même séné; quand enfin il faut joindre à tous ces désavantages une grande incertitude dans les effets purgatifs, on ne peut prendre une grande confiance dans le substitut, et l'on risque beaucoup de voir conserver au médicament exotique toute la réputation qu'il s'est acquise. Cependant je suis loin de désapprouver l'emploi des feuilles de baguenaudier comme purgatives chez les personnes qui ne répugneront point à prendre deux ou trois grands verres d'une boisson surchargée des principes de ces feuilles. Au contraire, je rappellerai, pour engager à les employer, que leur usage ne peut être suivi d'aucun accident; que c'est au grand Boerhaave qu'elles doivent leur nom de *séné d'Europe*;

et enfin que, d'après le docteur Coste, la tisane de ces feuilles a une acerbité qui ne laisse pas de faiblesse dans le canal intestinal après l'effet purgatif. Toutefois, je pense que c'est avoir poussé l'analogie trop loin, que de conseiller les gousses vésiculeuses du baguenaudier à la place des follicules du séné.

Cet arbrisseau fleurit en avril et mai, et une seconde fois depuis août jusqu'en octobre. C'est au milieu de ces deux floraisons qu'il faut récolter ses feuilles pour les conserver. Il croît naturellement dans les départemens méridionaux de la France, et se cultive dans nos jardins pour l'ornement.

On le multiplie de semences, de drageons, et rarement de boutures. Les semences placées à l'ombre dans une bonne terre lèvent en peu de temps, mais les jeunes plants sont bientôt dévorés par les limaces, si on ne les détruit tous les jours, jusqu'à ce qu'ils aient de la force. Au printemps suivant, on les place à demeure, ou on les repique pour les replanter en automne. Ils viennent dans tous les terrains.

Les feuilles du baguenaudier seront avantageusement remplacées comme purgatives par celles de gratiole.

BARDANE. Grande Bardane. Glouteron. Herbe aux teigneux. *Arctium lappa*. Syngénésie polygamie égale. Lin. Famille des cinarocéphales. Juss.

Fleurs purpurines, arrondies, solitaires, sur des pédoncules courts, et rassemblées en grappes, dressées et lâches à la fin des rameaux et des tiges. Calice commun, globuleux, verdâtre, formé d'un grand nombre d'écailles imbriquées, presque glabres, ou très-peu poilues, se terminant chacune par une pointe rougeâtre, recourbée en hameçon vers le haut et accrochant avec force. Ce calice renferme, sur un réceptacle chargé de paillettes, des fleurons tous hermaphrodites, réguliers, dont la corolle tubulée et à cinq dents sort du calice. Semences brunes, oblongues, anguleuses, à aigrette simple, sessile.

Plante de deux à trois pieds, à tiges dressées, rameuses, fermes, épaisses, striées, un peu cotonneuses, rougeâtres, et portant des feuilles alternes, pétiolées, molles, d'un vert foncé en dessus, blanches et cotonneuses en dessous, ovales, pointues, terminées par un aiguillon, peu grandes en haut, augmentant de grandeur à mesure qu'elles deviennent plus inférieures; celles d'en bas de plus d'un pied de long, larges à proportion, et cordiformes. La racine est fusiforme, grosse, longue, brunâtre en dehors, blanche en dedans, et très-succulente.

Odeur des fleurs faible et désagréable; saveur amère. Les feuilles sont inodores et ont une saveur extrêmement amère; la racine n'a qu'une odeur fade; elle est visqueuse, et sa saveur mucilagineuse, douce, finit par laisser paraître une très-légère âpreté.

Cette racine, la partie de la plante la plus employée, sert ordinairement à l'état frais; cependant on la sèche aussi en la divisant par fragmens qui conservent assez bien les qualités physiques de la racine fraîche, mais surtout son odeur et sa saveur, à moins qu'elle ne soit trop vieille. Les feuilles ne se sèchent pas, et on ne trouve plus les graines dans les boutiques.

Préparations, doses. Une once ou deux de racine fraîche, ou la moitié quand elle est sèche, en décoction par pinte d'eau, forme la préparation la plus commune de la bardane. On emploie aussi quelquefois le sirop de bardane à une once ou deux, ou pour édulcorer les tisanes. La racine sèche peut fournir une poudre dont on prescrit un gros à la fois, et la fraîche un suc que l'on peut donner à une ou deux onces. Ces deux dernières préparations sont rarement usitées, ainsi que l'extrait des feuilles. Ces feuilles ont été beaucoup employées à l'extérieur, et le sont encore fréquemment dans les campagnes. On les applique entières; on les brise ou on les pile pour en faires des cataplasmes. M. Percy vante beaucoup leur suc battu dans un vase d'étain, avec partie égale d'huile et quelques balles de plomb. La pommade verte qui en résulte contient du plomb et de l'étain à l'état d'oxide.

Propriétés, usages. Ce ne serait pas une tâche facile de déterminer d'un manière précise le degré d'action de la bardane à l'intérieur. Assez généralement on la donne à titre de sudorifique, quoique plusieurs auteurs lui contestent cette propriété. Ce moyen n'a qu'une action faible, et on ne doit pas en espérer plus de succès, pour provoquer la sueur d'une manière sensible, que des sudorifiques qui agissent en relâchant nos tissus; ses effets mêmes ne doivent se manifester que lorsqu'on la fait prendre en infusion dans un liquide abondant et chaud, et en favorisant la sueur par un air chaud, des couvertures épaisses, etc. Or, il est facile d'apercevoir qu'au milieu de tous ces moyens la bardane ne tient qu'un rang très-secondaire dans l'effet produit. Elle agit surtout dans les cas où l'on veut ouvrir les pores de la peau en relâchant son tissu crispé et sa surface sèche et aride. C'est ainsi qu'elle a pu être utile dans les exanthèmes, la petite vérole, la rougeole; dans les fièvres inflammatoires, le rhumatisme aigu, le catarrhe pulmonaire, la pleurésie: elle agit à la manière de la bourrache. Mais n'a-t-on pas trop présumé de son action sudorifique, lorsqu'on l'a conseillée dans la goutte atonique, le rhumatisme chronique, les affections de la peau avec faiblesse? Dans tous ces cas, des sudorifiques excitans seraient utiles; or, la bardane n'agit pas en excitant. Enfin on l'a mise en parallèle avec la salsepareille et le gaïac, pour guérir les affections vénériennes, et l'exemple d'Henri III, guéri par ce moyen, a dû contribuer à lui faire conserver la réputation d'un anti-syphilitique puissant. Cependant la pratique ne confirme pas cet éloge, et on ne doit l'employer que comme moyen auxiliaire des médicamens plus actifs tels que les mercuriaux. Ainsi, je crois avoir observé que la liqueur de Van-Swieten a une action plus prompte et plus assurée, lorsqu'on donne en même temps une forte décoction de bardane ordinaire, au lieu d'une simple boisson mucilagineuse. M. Alibert la croit utile dans les dartres squammeuses et furfuracées, quand il y a aridité de la peau. Je ne pense pas qu'on doive

beaucoup compter sur l'action diurétique de la bardane, qui l'a fait conseiller dans la néphrétique, les engorgemens de la rate, l'œdème, etc.

A l'extérieur, les feuilles de bardane ont la réputation de guérir les ulcères rebelles, en les appliquant fraîches. Mais il vaut mieux employer le *nutritum* de M. Percy, puisque, suivant ce grand chirurgien, les ulcères variqueux atoniques des jambes ne résistent pas à un plumasseau trempé dans cet onguent, et recouvert d'une feuille de bardane. Il paraît aussi que le même moyen a été utile dans les ulcères scrofuleux et même cancéreux. Enfin on conseille les cataplasmes de feuilles de bardane sur les gonflemens arthritiques des articulations et les tumeurs hémorroïdales, dans lesquels elles produisent du soulagement. Je ne dirai rien des propriétés purgatives et diurétiques des graines de bardane, parce qu'on n'emploie jamais ce moyen.

La bardane fleurit au mois d'août. On peut se procurer ses feuilles fraîches pendant la belle saison et une grande partie de l'hiver. Sa racine peut se récolter en tout temps; mais, pour sécher, il vaut mieux choisir la fin de l'automme. Elle périt au bout de deux ans.

On la trouve en si grande abondance dans les lieux incultes, stériles, autour des vieux bâtimens, le long des chemins, etc., qu'on ne la cultive pas, si ce n'est dans les jardins botaniques. Cette plante est très-rustique, et quand on l'a produite par sa graine, on peut la laisser en place ou la replanter sans danger dans tous les terrains.

On peut remplacer la racine de bardane par celle de scorsonère, les feuilles de bourrache, les fleurs de coquelicot; elle peut aussi remplacer ces moyens comme sudorifiques émolliens.

BASILIC. B. COMMUN. B. ROYAL. *Ocymum basilicum.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs blanches ou un peu rougeâtres, à courts

pédoncules, formant de longs épis au haut des tiges par des espèces de verticilles axillaires ordinairement de six fleurs, soutenues par des feuilles qui sont alternativement opposées, et diminuent de grandeur jusqu'au sommet. Calice court, poilu, à lèvre supérieure arrondie, en écusson, détachée par ses bords de la lèvre inférieure, qui forme presque tout le calice, et à quatre dents pointues; corolle labiée dont les lèvres sont disposées en sens contraire de celles du calice; la supérieure a quatre dents mousses, l'inférieure entière. Quatre étamines inégales sortant de la corolle; style filiforme à stigmate bifide. Quatre semences ovales.

Plante d'un pied et plus, à tiges arrondies, carrées aux épis, à rameaux opposés en croix, vertes ou rougeâtres, presque glabres, à feuilles opposées, à pétioles plus longs et ciliés aux inférieures, ovales à toutes, un peu pointues, à très-petites dents, d'un vert foncé et épaisses. La racine souvent assez grosse est dure, brune et fibreuse.

L'odeur de toute la plante est forte, aromatique, agréable et diffusible. La saveur des feuilles est plus faible que celle des fleurs, qui est aromatique et piquante. La racine est inodore et insipide.

Aucune de ces qualités ne se perd par la dessiccation, ce qui suffit pour faire reconnaître le basilic bien séché, dont les formes d'ailleurs changent peu. Les feuilles seulement deviennent d'un vert jaune; mais il faut moins se fier, pour le reconnaître sec, à ses formes qui varient un peu dans les espèces différentes, qu'à son odeur, et surtout à sa saveur piquante, agréable et suave, qui semble plus forte, plus prononcée et plus persistante que dans la plante verte. On l'emploie et on la conserve entière, même avec les fleurs quand on veut qu'elle ait plus d'énergie.

Préparations, doses. Le plus souvent on fait infuser une forte pincée, et jusqu'à une poignée de basilic vert ou sec, dans une pinte d'eau, ou on le fait macérer à froid dans le vin, dont on donne quelques onces à la fois. On peut l'ajouter à d'autres aromates

pour faire le vin aromatique. On en tire une huile essentielle que l'on donne par gouttes dans des potions. Enfin ses feuilles sèches sont réduites en poudre, seules ou avec la sauge, etc., pour être introduites dans le nez, comme le tabac. C'est ce qu'on nomme la *poudre céphalique.*

Propriétés, usages. Comme aromatique, le basilic est tonique et assez fortement excitant. C'est ce qui lui avait valu la réputation de médicament *céphalique*, propriété qui consistait à faire cesser les douleurs de tête en fortifiant le cerveau et les nerfs, et en réveillant leur action affaiblie. Aujourd'hui que l'on croit moins à l'action des stimulans sur tel ou tel organe, on donne cependant encore quelquefois le basilic, mais c'est dans l'intention de diminuer les maux de tête opiniâtres, qui sont produits par un état de débilité des premières voies. On a conseillé alors plus spécialement l'huile essentielle, quoique les préparations de la plante soient aussi utiles; on la vante aussi dans les névroses avec faiblesse, comme certaines paralysies, même l'amaurose, contre l'avis de Dioscoride, qui croyait le basilic capable d'affaiblir la vue. On fait usage de la poudre de basilic pour exciter de même l'organe de l'odorat, souvent très-affaibli à la fin des corizas violens et longs. Lorsqu'on emploie l'infusion aqueuse chaude, il en résulte une excitation générale qui se communique à la peau, peut produire la sueur à la manière des sudorifiques stimulans, et être utile dans le rhumatisme chronique; toutefois ce moyen n'a aucun avantage sur les autres plantes aromatiques, mais aussi il ne vaut pas moins que plusieurs qui sont plus employés. Le basilic est d'un usage très-répandu en cuisine, et, à cause de cela probablement, il est moins souvent employé en médecine; mais c'est à tort, puisque cette circonstance le rendant plus commun, il serait plus commode de se le procurer.

Le basilic fleurit dans nos jardins au mois de juillet, et ne vit qu'une année. On fait mieux, pour sécher,

e le récolter pendant l'été, quand ses fleurs commen-ent à s'épanouir, parce qu'alors il a plus d'énergie.

La culture en produit plusieurs variétés à grappes ertes, violettes, à larges feuilles, etc., et l'espèce à etites feuilles, celle qui se vend le plus souvent dans os marchés. On doit semer la graine sur couches haudes, ou sous cloches ou châssis, au mois de nars ou même d'avril, crainte des gelées. Dès que le lant est assez fort, on l'enlève avec sa motte pour le nettre en pot dans une terre bonne, légère et substan-elle. On place les pots à l'ombre, hors des serres ı des cloches s'il fait doux. Aussitôt que les plants nt repris, on les expose au grand soleil; on les arrose bondamment, et l'on sait avec quelle promptitude s croissent. Au reste, cette culture est celle des jardi-ers; pour l'usage de la médecine, au mois de mai, ès que le plant est assez fort, on le repique en pleine rre bien fumée, et il vient ensuite facilement avec ıelques arrosemens dans les chaleurs.

Le romarin, la sauge, le thym, la sariette et le isilic, peuvent se suppléer réciproquement.

AUME. B. des jardins. Menthe baume. Menthe des jardins. Menthe rouge. Herbe du coeur. *Mentha gentilis.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs purpurines assez foncées, à courts pédicel-, réunies en verticilles axillaires, arrondis, d'autant ıs gros et plus écartés qu'il sont plus inférieurs au ut des tiges et des rameaux, où ils forment un épi rminal et feuillé. Calice court, à poils brillans, strié, peu rougeâtre, à cinq dents; corolle peu longue ssi, à dent supérieure échancrée; les trois autres intues, surtout l'inférieure; les autres parties de la ur comme la menthe sauvage.

Plante d'un à deux pieds, à tiges fortes, dressées, anchues, très-carrées, un peu poilues, d'un rouge ncé, et à rameaux diminuant de longueur du bas la plante au sommet. Feuilles opposées, à courts

pétioles, ovales-pointues, se reployant un peu en dessus, dentées en scie, d'un vert plus foncé en dessus qu'en dessous, où il y a quelques poils sur les nervures qui sont saillantes. Racines blanchâtres, longues, traçantes, un peu fibreuses.

Odeur forte, piquante, rappelant celle du basilic, mais plus pénétrante. Saveur aromatique, chaude, piquante, surtout les fleurs.

Cette plante est plus employée par le peuple que par les médecins, qui lui préfèrent la menthe poivrée. Elle n'a été décrite ici que parce qu'elle se trouve dans les boutiques sous le nom de *baume*, et qu'elle est plus connue dans les jardins sous ce nom que les autres menthes. Mais comme je ne pourrais rien en dire que je ne doive répéter à l'article des diverses menthes, je renverrai à celles-ci pour faire connaître ses propriétés et ses usages, qui sont les mêmes.

Elle fleurit au mois de juillet, et s'emploie souvent dans les préparations de la cuisine, comme le basilic. Elle croît naturellement dans les départemens méridionaux de la France. Quand elle existe dans nos jardins, elle y vient sans culture et en se ressemant d'elle-même. Au reste, elle se cultive comme les autres menthes.

BAUME DU PÉROU. Baumier. Lotier odorant. Mélilot bleu. Trèfle musqué. *Trifolium melilotus cærulea.* Diadelphie décandrie. Lin. Famille des légumineuses. Juss.

Fleurs bleues pâles, en grappes droites, courtes, sur des pédoncules longs, crénelés axillaires, chacune portée sur un pédicelle court, muni d'une bractée linéaire. Calice d'un vert très-pâle, à cinq dents longues et aiguës; corolle papilionacée à étendard droit, ailes ovales, et carène plus courte que les ailes avec lesquelles elle est articulée; dix étamines à anthères très-petites; un style à stigmate simple, et pour fruit une gousse plus longue que le calice, contenant deux à quatre graines arrondies, jaunâtres.

Plante de deux à trois pieds, à tige droite, herbacée, rameuse, fistuleuse, striée, lisse, et d'un vert pâle; feuilles alternes, à pétioles un peu moins longs que les pédoncules et munis à la base de deux stipules dentés. Elles sont ternées, à folioles ovales, mucronées, dentées, celles d'en haut plus pointues que les inférieures; l'impaire à plus long pétiole que les deux latérales, d'un vert plus pâle, et munie de quelques poils en dessous; le dessus d'un vert jaunâtre. La racine est blanchâtre, fusiforme et peu fibreuse.

Odeur des fleurs peu forte, mais balsamique et très-agréable, qui prend plus d'intensité, à ce que l'on assure, quand l'air est chargé d'électricité. Le reste de la plante a peu d'odeur. La saveur des fleurs est herbacée, un peu amère; celle des feuilles est plus amère et a quelque chose de balsamique quand on les a mâchées long-temps. Racine mucilagineuse.

Comme dans le mélilot, l'odeur de cette plante augmente par la dessiccation.

Ses propriétés sont analogues à celles du mélilot; on peut l'employer aux mêmes usages. Il se donne très-rarement à l'intérieur, et, administré de cette manière, les effets sudorifiques et calmans qu'on lui a attribués ne sont pas assez bien constatés pour que l'on en conseille l'usage.

Le lotier odorant est annuel, il fleurit l'été; on le cultive dans les jardins à cause de son odeur. Il vient facilement après l'avoir semé en place au printemps, dans une terre légère et à une exposition chaude.

BECCABUNGA. Beccabonga. véronique aquatique. V. cressonnée. *Veronica beccabunga.* Diandrie monogynie. Lin. Famille des pédiculaires. Juss.

Fleurs bleues très-petites, à pédicelles garnis de deux bractées étroites, disposées en grappes lâches sur un rameau sortant entre la tige et une feuille; calice à quatre divisions pointues; corolle en rosette à quatre lobes; deux étamines à anthères oblongues; style

filiforme à stigmate simple, sur un ovaire qui devient une capsule presque ovale, à deux loges contenant des petites graines noirâtres.

Plante à tiges, en partie rampantes, qui atteignent tout au plus un pied de longueur; elles sont grosses, rondes, glabres, tendres, cassantes et rameuses, d'un vert faible ou rougeâtre. Les feuilles, d'une couleur verte plus foncée, sont opposées, presque sessiles, ovales-larges, dentées en scie, planes, un peu épaisses et luisantes. La racine est fibreuse, blanche et transparente.

La saveur du beccabunga n'est pas facile à déterminer, parce qu'elle varie selon l'âge de la plante, l'époque de l'année, les lieux où elle croît, son exposition, etc. Ainsi, au commencement du printemps, quand elle est encore tendre, très-petite, ou qu'elle a poussé tout-à-fait sous les eaux, sa saveur est à peine sensible; tandis que plus tard, pendant la floraison ou quand elle vient sur le bord des ruisseaux au soleil, sa saveur est amère et acerbe jusqu'à l'âcreté; enfin plus tard encore, lorsqu'elle a fourni des graines, sa saveur se perd; il ne lui reste tout au plus qu'une légère astringence, et aucune odeur.

Préparations, doses. Le beccabunga ne s'emploie que dans l'état frais. La seule préparation un peu en usage est son suc que l'on donne de deux à quatre onces, seul ou mêlé au lait, au petit lait. Souvent aussi on l'unit au suc de cresson, de cochléaria, ou des autres crucifères. On emploie plus rarement ses feuilles pilées, en cataplasmes, sur les engorgemens hémorrhoïdaux atoniques, et les ulcères scorbutiques. La conserve et le sirop de beccabunga sont abandonnés. On le mange quelquefois en salade.

Propriétés, usages. L'action de cette véronique ne diffère de celle des crucifères que par l'intensité; elle est un peu moins stimulante que ceux-ci, et elle en tempère l'énergie, lorsqu'on la joint à eux: par conséquent elle est tonique et légèrement excitante, et il faut la donner dans les affections scorbutiques, où l'on craint de trop irriter par des anti-scorbutiques plus actifs.

On doit se conduire de même à l'égard des dartres, des engorgemens atoniques du ventre, et dans quelques cas de pulmonie contre lesquels on l'a conseillée.

Le beccabunga vient dans les ruisseaux, les fontaines et les lieux aquatiques, avec le cresson. Il est vivace et fleurit en mai; on ne le récolte que pour l'employer aussitôt, mais il ne faut pas oublier que ses qualités physiques changent selon les diverses circonstances que j'ai indiquées plus haut. On doit y avoir égard pour s'éclairer sur les propriétés de la plante au moment où on la conseille. On en peut planter les drageons dans un endroit humide ou dans une terre très-arrosée; on pourrait même y semer sa graine.

On peut le remplacer par le cresson qui est plus actif, et par le cochléaria qui l'est encore davantage.

Au contraire, le MOURON D'EAU, *veronica anagalis*, qui y est substitué quelquefois, est moins actif et ne mérite pas d'être employé. Cependant, comme c'est aussi une véronique, et qu'elle est aquatique, on peut la confondre avec le beccabunga. On l'en distinguera par ses tiges droites et plus hautes, ses feuilles étroites et lancéolées; enfin par ses fleurs bleues plus petites, et qui ne s'ouvrent qu'en juillet.

BELLADONE. BELLE-DAME. *Atropa belladona.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des solanées. JUSS.

Fleurs d'un rouge brun ou ferrugineux, penchées et uniques sur des pédoncules axillaires, courts et pubescens; calice quinquefide à découpures pointues; corolle campaniforme à cinq lobes pointus; cinq étamines courtes, dont les filets sont surmontés de grosses anthères obrondes; style plus long que les étamines, à stigmate en tête, et placé sur un ovaire qui devient, au fond du calice, une baie un peu ronde, prenant à sa maturité le volume d'un gros pois; elle est alors noirâtre, pleine d'un suc abondant, et contient dans deux loges des graines réniformes.

Plante à tige de quatre à cinq pieds, herbacée,

ronde, grosse, très-peu velue, rameuse et portant des feuilles à courts pétioles, entières, larges, ovales pointues, molles, d'un vert terne, pubescentes, surtout au-dessous, alternes et rarement géminées. Racine grosse, longue, rameuse, fibreuse, blanchâtre ou fauve.

Toutes les parties de la belladone ne font sentir qu'une odeur herbacée, faiblement nauséabonde, même en les écrasant; mâchée, elle ne donne pas de saveur d'abord, mais bientôt elle devient un peu âcre. La saveur des baies est douceâtre et nauséeuse.

Pour conserver la racine, il faut la nettoyer, la couper si elle est trop grosse, et l'étendre ou la suspendre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement sèche, parce qu'on ne l'emploie guère qu'en poudre. Les feuilles doivent être séparées de la tige et réunies aux sommités de la plante pour les sécher ensemble. On recommande de choisir des racines de deux ans, et de ne les sécher, ainsi que les feuilles, qu'à l'ombre et sans chaleur artificielle. Quant aux baies, elles ne seraient employées que fraîches si elles n'étaient pas un poison violent. La dessiccation enlève la saveur et l'odeur de la belladone, et affaiblit beaucoup son principe vénéneux. On doit la sécher avec soin pour que ses formes ne soient pas trop altérées, qu'elle ne devienne pas trop brune, et qu'on puisse la reconnaître, ce qui n'est pas facile quand elle est ancienne et ne porte pas de fleurs.

Préparations, doses. Ce médicament puissant, énergique et dangereux, demande la plus grande précision dans les préparations et les doses. Les feuilles en poudre peuvent être données jusqu'à six grains dans les vingt-quatre heures, en commençant par un seul dans une boisson mucilagineuse ou toute autre analogue. Il faut être plus circonspect à l'égard de la racine, parce qu'elle a plus d'activité, et ne pas dépasser quatre grains. Chez les enfans on affaiblit la dose selon l'âge, et l'on peut mêler la poudre avec du sucre, etc. L'extrait aqueux n'est pas sans action, comme le dit Cullen; mais son énergie est encore moins grande que celle des feuilles, et on peut en

doubler la dose. Toutefois il ne faut pas perdre de vue, en l'administrant, que ses vertus diffèrent selon la manière dont il a été préparé; en sorte que l'on en rencontre rarement deux de même énergie en les prenant chez des pharmaciens différens. Le plus actif, selon M. Orfila, s'obtient en faisant évaporer, à une très-douce chaleur, le suc de la plante fraîche. On applique la solution de cet extrait sur les yeux, et le cataplasme de la plante sur les tumeurs cancéreuses. Enfin on a donné le sirop des baies à une cuillerée à bouche dans la dysenterie, et l'on en a obtenu les effets de celui d'opium.

Propriétés, usages. La propriété narcotique de la belladone offre des dangers réels qui doivent faire désirer que son emploi reste à la disposition d'une médecine éclairée et prudente. C'est surtout à l'intérieur que son usage est dangereux. Cependant il est une maladie pour laquelle on l'a conseillée, et contre laquelle on peut la donner sans crainte : c'est la rage. Lorsque cette affection s'est montrée par quelques symptômes non équivoques, tous les secours de l'art sont restés jusqu'ici sans succès; ainsi l'on peut tenter la belladone, quelque danger qu'elle présente, et quelque incertains qu'en soient les résultats. On l'a donnée dans la manie, et l'on croit qu'elle a soulagé d'une manière sensible, ainsi que dans les douleurs nerveuses, le tic douloureux de la face, etc. Mais c'est surtout dans la coqueluche que ses bons effets semblent le mieux constatés : on assure même que par l'usage de la belladone cette maladie a cédé avant le vingtième jour, malgré l'opinion de quelques médecins qui croient qu'elle ne peut se terminer avant d'en avoir duré trente.

Tous ces résultats ne peuvent être attribués exclusivement à la propriété narcotique de la belladone; car, si elle ne possédait que cette propriété, il semble que l'opium pourrait en remplir toutes les indications; mais son action sur le système circulatoire s'ajoute à son action narcotique, et provoque un mouvement vers la peau qui détermine la transpiration, ou des

mouvemens intérieurs qui produisent à leur tour des évacuations alvines, urinaires, etc. C'est à cause de ces effets secondaires qu'on l'a conseillée pour guérir des ulcères de mauvais caractère et des affections vénériennes anciennes.

Quant à son application sur les tumeurs cancéreuses et à son emploi dans les affections cancéreuses intérieures, on ne doit pas en espérer autre chose qu'un effet palliatif masquant momentanément les douleurs. Appliquée sur les paupières, elle produit une dilatation de la pupille qui favorise l'opération de la cataracte.

Les baies de belladone sont la partie qui cause ordinairement des empoisonnemens, parce que leur saveur douceâtre ne donne aucune crainte à ceux qui se laissent tromper par leur couleur et leur ressemblance avec des fruits salubres. Les principaux symptômes qui se manifestent après qu'on les a avalées sont : sécheresse de la gorge, soif, faiblesse, syncope, nausée, pâleur de la face, froid des extrémités, coliques, gonflement du ventre, pouls très-faible, oppression, flexion du tronc en avant, difficulté de se tenir debout, mouvemens des doigts, et délire gai avec rire niais. Mais la dilatation des pupilles, leur immobilité, la presque insensibilité de l'œil, sa proéminence, arrivent plus ou moins promptement, et la somnolence, la léthargie, terminent la scène si la santé ne se rétablit pas.

Les secours dans les premiers momens, et tant que l'on peut penser qu'il reste encore des fruits dans l'estomac, sont les vomissemens par l'émétique, ou au moyen d'une plume introduite dans la gorge, et pour boisson les acides végétaux étendus d'eau. Mais si l'empoisonnement n'est déjà plus nouveau, il faut éviter l'émétique et tout moyen irritant, n'employer que de l'eau tiède et la titillation de la luette, parce qu'alors on doit craindre l'inflammation ; même s'il en existe quelques signes, il faut recourir aux boissons mucilagineuses douces, et ne venir aux acides qu'après leur usage. Lorsque la guérison avance, on donne les toniques ; s'il se montre, au contraire, de la stupeur, on

ne doit plus craindre d'administrer l'émétique, et de réveiller les forces et les mouvemens par des aromatiques, l'éther, etc.

La belladone fleurit en juin et juillet; elle est vivace; on doit la récolter avant la floraison et lorsqu'elle n'est encore que peu élevée. On peut ne recueillir la racine qu'à la fin de l'été. En Italie, on récolte les baies pour faire une espèce de fard dont se servent les dames; ce qui lui a fait donner le nom de *bella dona.*

Elle croît naturellement dans les bois, sur le bord des chemins, et le long des vieilles murailles. On ne la cultive que dans les jardins botaniques, où elle se multiplie par ses racines ou ses semences. Elle vient dans toutes les terres.

On peut la remplacer par la jusquiame.

BELLE DE NUIT. FAUX JALAP. NICTAGE DU PÉROU. *Mirabilis jalapa.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des nictages. JUSS.

Fleurs rouges, jaunes, blanches ou panachées, portées chacune sur un court pédoncule, et rassemblées plusieurs ensemble en espèce de bouquets axillaires et terminaux Calice à cinq divisions ovales, lancéolées, finissant en pointe allongée; corolle à tube en entonnoir, ne remplissant pas le calice, élargi en un limbe à cinq dents mousses et plissées; cinq étamines de la longueur de la corolle; à anthères arrondies; un style filiforme de même longueur, à stigmate globuleux et assez gros. Une seule graine ovale, à cinq angles et noirâtre.

Plante de deux pieds environ, à tige dressée, ferme, rameuse, noueuse, divisée plusieurs fois par dichotomie, et formant une espèce de buisson par ses feuilles opposées, pétiolées, surtout les inférieures, ovales, cordiformes, peu ou point échancrées, ciliées sur les bords, écartées presque à angles droits, d'un beau vert un peu plus vif en dessus, très-glabres et molles; celles qui entourent les fleurs petites et sessiles. Ra-

cine fusiforme, grosse, noirâtre au dehors, blanche et charnue en dedans.

Les feuilles sont inodores, et leur saveur est presque nulle d'abord, puis un peu vireuse, nauséabonde, et piquante en continuant de les mâcher. L'odeur de la racine est un peu nauséeuse, sa saveur âcre et piquante.

Cette racine est la seule partie de la plante que l'on ait employée. Le nom de faux jalap qu'on lui a donné indique l'analogie qui existe entre elle et le jalap, *convolvulus jalapa.*

En effet, comme le jalap, la racine de notre belle de nuit des jardins excite fortement les intestins et peut produire une action purgative assez forte, mais beaucoup moins sûre. On l'a quelquefois employée comme vermifuge, ou à titre de *désobstruant* excitant dans les engorgemens avec faiblesse des organes du ventre, dans les glaires, l'hydropisie, les maladies chroniques de la peau, etc. On la donnait en substance et en poudre depuis demi-gros jusqu'à un gros, dans un verre d'une boisson quelconque. Mais le jalap es d'un prix si peu élevé, et sa supériorité est si bie prouvée depuis long-temps, que l'on n'emploie guèr notre belle de nuit pour le remplacer, malgré quel ques expériences assez concluantes en faveur de cell ci. Au reste, je ne pense pas que l'on ait tort d'en ag ainsi. Sans doute il y a toujours un grand avantage se servir des substances qui croissent autour de nou préférablement à celles qui nous sont amenées chèr ment des contrées éloignées; cependant il ne faut p que cet avantage nous fasse perdre de vue que ce so des propriétés médicamenteuses que nous recherch dans ces substances, et aucune considération ne d détourner d'employer celles qui jouissent de ces pr priétés à un dégré plus énergique ou plus convena aux circonstances qui en réclament l'usage. C' d'après cette règle que l'on doit préférer la racine jalap à celle de notre belle de nuit.

Cette plante, ordinairement vivace, fleurit depui

ois de juin jusqu'à la fin de la belle saison. Elle est
eulement annuelle dans le nord de la France, ou
uand la gelée saisit la racine ; on doit la recueillir au
ommencement de l'hiver pour la conserver.

Sa culture est tellement commune dans nos jardins,
'on l'y trouve plus abondamment que les besoins de
médecine ne le réclament. La belle de nuit se ressème
ule très-facilement. On peut, au mois d'avril,
ettre sa graine en pots sur couche chaude, ou même
place, mais alors elle lève plus tard. Au bout de
x jours environ, elle sort de terre ; il faut la garantir
froid jusqu'à ce qu'elle ait un demi-pied, c'est
ors qu'on la repique en place dans une terre chaude
peu consistante, en l'arrosant jusqu'à ce qu'elle ait
pris. Une autre manière de la faire fleurir plutôt et
la rendre vivace, consiste à recueillir et à conser-
r sans altération pendant l'hiver les racines, et à
replanter au printemps.

NOITE. Récise. Herbe de Benoit. Benoite caryo-
phyllée. Caryophyllée officinale. Galiote. Gariot.
Geum urbanum. Icosandrie polygynie. Lin. Fa-
mille des rosacées. Juss.

Fleurs jaunes, petites, en rose, terminales et droites
des pédoncules étalés. Calice à dix découpures
ntues, dont cinq plus petites alternes avec les
res ; corolle à cinq pétales arrondis, très-ouverts,
chés par leurs onglets au calice, et aussi grands
celui-ci ; beaucoup d'étamines un peu moins lon-
s et à anthères ovales sillonnées ; styles longs, ve-
, à stigmates simples ; plusieurs graines nues,
ides, terminées par des arêtes crochues, faibles,
ont été les styles.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, grêles,
ples d'abord, à rameaux alternes en haut et arron-
un peu anguleuses en bas et velues, garnies de
lles alternes sessiles, amplexicaules par les deux
les de leur base, ternées et plus simples à mesure
elles approchent du sommet de la plante où elles
iennent linéaires ; les radicales, pétiolées, ailées

à folioles inégales, au nombre de cinq ordinairement, ovales, arrondies, dentées, la terminale plus large et trilobée, et les deux suivantes beaucoup plus grandes que les autres. Toutes sont d'un vert foncé, surtout en dessus, et un peu velues. Racine assez grosse, presqu'aussi longue que le doigt, ronde, roussâtre plus ou moins foncée, blanche en dedans, et munie de beaucoup de fibres fauves.

Cette racine a une odeur forte, agréable, approchant de celle du gérofle, et une saveur amère, acerbe, âcre et piquante; le reste de la plante est inodore, les feuilles un peu amères.

Cette racine, la seule partie de la plante employée, lorsqu'elle est sèche s'offre sous la forme de tubercules brunâtres, écailleux, munis de beaucoup de fibres et de fragmens brisés; l'intérieur en est jaunâtre, l'odeur encore assez agréable, mais plus faible que celle de la racine fraîche. Cette odeur devient nulle après une année de conservation; sa saveur est très légèrement acerbe et presque sans amertume. C'est surtout le tubercule moyen qu'il faut sécher; on peut négliger les fibriles, ou même les jeter, et sécher le reste à l'air plutôt qu'à l'étuve. Dans quelques boutiques on conserve les feuilles, et le peuple les vient souvent chercher pour les employer comme astringentes, sur la réputation de la racine. Leur action est cependant à peu près nulle, et les médecins ne les mettent jamais en usage.

Préparations, doses. C'est ordinairement en poudre qu'on emploie la racine de benoite. On la fait avaler alors depuis vingt grains jusqu'à un gros, comme tonique; et jusqu'à deux et même quatre gros, comme fébrifuge. Dans tous les cas, il est bon que sa poudre soit récente; on la fait prendre dans du vin, un sirop, etc. L'infusion, ou mieux encore la décoction prolongée est aussi beaucoup recommandée; la dose est de demi-once sèche, et du double verte. On peut aussi faire la décoction dans le vin : cette dernière se donne par demi-verre et l'autre par verre entier. La teinture se prescrit à une demi-once, une ou plusieurs fois, toujours

dans le jour exempt de fièvre; on emploie peu l'extrait. Cette racine a souvent été unie comme fébrifuge à l'écorce de saule blanc, ou à d'autres fébrifuges indigènes. On a aussi rendu sa décoction plus excitante, en ajoutant le muriate d'ammoniaque à un demi-gros par pinte. On a conseillé la racine de benoite pour remplacer le houblon dans la bière, mais sous ce rapport elle n'est pas préférable à beaucoup d'autres plantes amères et acerbes.

Propriétés, usages. La racine de benoite est amère, acerbe, et de plus aromatique tant qu'elle est fraîche, ou quand son arôme a été fixé dans une teinture. Par cet arôme elle est légèrement excitante, mais par ses autres qualités elle est tonique et astringente. C'est à tous ces titres qu'elle a été utile dans les dévoiemens, les fleurs blanches atoniques, les pertes de semence par relâchement, les pertes utérines et autres écoulemens aussi par faiblesse; dans la dysenterie, lorsque toute irritation est calmée, et enfin dans tous les cas qui peuvent exiger une application astringente et tonique sur les surfaces des premières voies, pour agir directement ou sympathiquement. Mais un autre effet de la benoite, beaucoup plus contesté, c'est l'action fébrifuge. Plusieurs médecins, parce qu'ils l'avaient vue réussir à guérir quelques fièvres intermittentes, ont cru devoir la mettre bien au-dessus de l'écorce du Pérou; tandis que d'autres, après avoir vu le quinquina guérir des fièvres qui avaient résisté à la racine de benoîte, ont cru devoir nier que ce moyen eût jamais eu de bons résultats. Entre ces deux jugemens, l'observation seule doit être écoutée. Or, elle nous apprend que souvent des fièvres intermittentes sont guéries par la racine de benoite, et d'autrefois y résistent; il est donc raisonnable de la donner quand le quinquina manque ou qu'il a échoué, et surtout lorsque la fièvre paraît produite par un état de relâchement général que les astringens toniques peuvent combattre.

La benoite fleurit depuis le mois de juin jusqu'en août. On peut recueillir sa racine à la fin de l'hiver

ou à l'automne, mais il vaut mieux la récolter de manière à la garder le moins long-temps possible avant de l'employer, ou même n'en faire usage que verte pendant qu'on peut se la procurer, ce qui est facile puisqu'elle est vivace.

Elle vient naturellement dans les lieux couverts, ombragés, les haies, les bois, où elle est assez rustique pour croître dans tous les terrains si on la cultivait ailleurs que dans les jardins d'étude. Toutefois elle réussira mieux et deviendra plus belle si on la fait venir dans une bonne terre et dans un lieu frais. On la produit en semant ses graines à l'ombre; ensuite on la multiplie en février ou en septembre en séparant ses pieds.

On peut remplacer la racine de benoite par l'écorce de saule comme fébrifuge, et par l'écorce de chêne comme astringent.

Dans le commerce, on la confond souvent avec la racine de Benoite aquatique, *geum rivale*, Lin. Celle-ci, beaucoup vantée et beaucoup employée dans le Nord aux mêmes usages que la benoite commune, n'a paru d'aucune valeur aux médecins français. Il est donc essentiel de ne point la donner pour l'autre. On l'en distingue en ce qu'elle est plus allongée et tout-à-fait inodore; son tissu intérieur est aussi plus blanc. Les autres caractères de la benoite aquatique sont des fleurs penchées et terminales, d'un rouge pâle ou rosé en dedans par les pétales, et rouge foncé au dehors par le calice. Les feuilles de la tige sont petites, à trois lobes pointus et les radicales longues, ailées, à foliole terminale plus large que les autres, arrondie ou trilobée.

BERCE. Fausse Branc-ursine. Branc-Ursine des Allemands. Berce branc-ursine. Sphondyle. *Heracleum sphondylium*. Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs blanches, rarement rougeâtres, disposées en larges ombelles planes et terminales, composées de beaucoup de rayons sans collerette, ou ayant

seulement une ou deux folioles, tandis que les ombellules ont pour collerette jusqu'à sept folioles, les plus longues en dehors. Calice entier, poilu comme toutes les divisions et subdivisions de l'ombelle; corolle à cinq pétales échancrés, inégaux à la circonférence de l'ombelle, les extérieurs plus grands et bifides; cinq étamines; deux styles, plus courts. Fruits elliptiques, comprimés, striés, contenant deux graines plates.

Plante de trois pieds et plus dans les jardins, à tige dressée, un peu rameuse, grosse, ronde, creuse, cannelée, le plus souvent velue, et portant des feuilles très-grandes, alternes, pétiolées, ailées, à larges pinnules, composées de lobes crénelés et ondulés; toutes les divisions du pétiole et les nervures hérissées de poils longs, blancs, épars; le dessus des feuilles d'un vert sombre, rude par des poils courts et durs; le dessous un peu plus pâle. Racine pivotante ou divisée, blanche en dehors, contenant un suc jaunâtre.

Plante inodore, dont les feuilles ont une saveur un peu piquante, acerbe et désagréable, et les fleurs une saveur un peu plus piquante et aromatique. L'écorce des tiges et la racine ont une âcreté corrosive.

Toutes ces qualités de la Berce montrent que l'on pourrait en tirer un parti avantageux, si l'expérience avait appris quelles sont au vrai ses propriétés. Cependant jusqu'ici on ne l'a guère employée que comme aliment chez l'étranger, ou pour faire une liqueur fermentée, que l'on ne connaît point en France. On lui a attribué, et probablement avec beaucoup de raison, les propriétés des ombellifères; on l'a vantée contre les vents, la dysenterie et les engorgemens du ventre : voyons sur quel fondement. D'abord rien n'est plus vaguement indiqué dans les livres que les parties de la plante qu'il faut employer et leurs doses. Les seules parties en effet qui aient de l'action, sont les semences et la racine, et ni l'une ni l'autre ne se trouvent dans le commerce : on n'y rencontre guère que les feuilles, souvent avec les fleurs; or, ces feuilles ne peuvent être administrées que comme émollientes,

et sous ce rapport les feuilles des malvacées sont bien préférables. De tout cela il faut conclure que, quoique la Berce soit incontestablement douée de propriétés assez énergiques, c'est avec quelque raison qu'on ne l'emploie pas en France, parce que ces propriétés ne sont pas assez bien déterminées.

Cette plante vivace fleurit pendant l'été jusqu'au mois de septembre, dans les prés, les bois et les champs. On ne la cultive que dans les jardins de botanique, où on la multiplie de graines, ou par la division des pieds, comme les ombellifères.

Ses feuilles peuvent être remplacées par les malvacées, ou la branc-ursine qu'elle peut suppléer à son tour, et ses autres parties par la livêche, l'angélique, etc.

BERLE. Ache d'eau. Berle a feuilles étroites. *Sium angustifolium.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs blanches en ombelles de huit à douze rayons, portés sur un pédoncule axillaire, naissant au haut des tiges et du côté opposé aux feuilles. Collerette universelle de cinq ou six folioles pointues, inégales, incisées, dentées. Collerettes partielles planes, aussi de plusieurs folioles pointues. Calice entier; pour corolle cinq pétales réfléchis en dedans et en cœur; cinq étamines aussi longues, à anthères arrondies, et deux styles courts, sur un ovaire qui devient un fruit ovalaire, strié, contenant deux graines adossées.

Plante d'un pied et demi à deux pieds par une tige droite, rameuse, arrondie, qui porte des feuilles alternes, ailées, composées de folioles ovales, oblongues, pointues et dentées. Aux feuilles supérieures ces folioles sont plus petites, plus pointues et à dents plus profondes; aux inférieures il y en a treize ou quinze plus larges, souvent lobées ou incisées à la base. Racine rampante, noueuse, un peu fibreuse et blanchâtre.

On trouve dans les boutiques cette plante entière; n la sèche avant la floraison. C'est en faveur des pro-riétés de l'ache, et à cause du nom d'*ache d'eau* u'elle porte, qu'on la trouve encore dans le com-merce. Les médecins ne l'ordonnent plus. On l'a vantée ontre le scorbut, les obstructions du ventre, la sup-ression des menstrues, les rétentions d'urine, cer-aines fièvres, etc. Cette plante avec l'odeur des om-bellifères et une saveur assez âcre, n'est certainement as sans propriétés; mais comme son action est moins orte que celle de l'ache ordinaire et moins connue, n fera mieux de lui substituer cette dernière. Au este, elle doit être employée de la même manière que 'ache; on la mange comme le cresson dans quelques rovinces.

Elle fleurit en juillet et août dans tous les lieux hu-mides, marécageux, au bord des étangs, des ruis-seaux, des fontaines, etc., où elle est vivace. On ne a cultive pas dans nos jardins; on peut la faire venir comme les ombellifères, mais dans une terre humide.

BÉTOINE. B. OFFICINALE. *Betonica officinalis*. Didy-namie gymnospermie. LIN. Fam. des labiées. JUSS.

Fleurs purpurines ou blanches, en épis terminaux formés de verticilles serrés, très-rapprochés l'un de l'autre en haut, et s'éloignant à mesure qu'on des-cend. Calice tubulé, poilu en dedans, à cinq dents aiguës; corolle à tube allongé et cylindrique, à limbe labié, la lèvre supérieure entière, l'inférieure trilo-bée; entre ces deux lèvres paraissent les anthères arrondies de quatre étamines, et le stigmate bifide, d'un style filiforme. Quatre semences brunes, ovoïdes, au fond du calice.

Plante d'un à deux pieds, à tiges simples, droites, noueuses, carrées, un peu velues, portant des feuilles opposées, pétiolées d'autant plus longuement, qu'elles sont plus inférieures, cordiformes très-allongées et presque arrondies à la pointe; à dentelures mousses,

vertes, plus foncées en dessus, ridées et un peu velues. La racine est grosse comme le petit doigt, brunâtre, noueuse, et munie de beaucoup de fibres.

Toutes les parties de ce végétal ont une odeur aromatique, peu forte, qui s'augmente en les écrasant. Une saveur aromatique et amère est aussi répandue dans toute la plante ; les feuilles ont quelque chose d'acerbe et comme salé.

On sèche la plante entière, cueillie avant la floraison. On la reconnaît à la dentelure des feuilles; elles deviennent brunâtres en dessus et jaunes en dessous. Moins elles sont brunes, mieux elles sont séchées, et plus elles sont nouvelles. On ne devrait donc se servir que de celles qui sont encore d'un jaune le plus approchant de la couleur naturelle et d'une saveur amère, parce que cette saveur se perd lorsqu'elles vieillissent et deviennent noires. Elles sont inodores. Les racines ne se conservent point isolées dans les boutiques; il en est de même des fleurs qui font exception à la famille des labiées, en ce qu'elles paraissent la partie de la plante douée de moins de propriétés.

Préparations, doses. Les feuilles séchées, réduites en poudre, et introduites dans les narines, ou brûlées entières à la manière du tabac, sont à peu près les seules préparations qu'on en fasse aujourd'hui. La dose n'en est pas déterminée; elles entrent dans les poudres sternutatoires. On trouve dans les officines le sirop de bétoine, que l'on donne peut-être encore quelquefois à une once ou deux : mais l'eau distillée, le vin, et même l'emplâtre qui lui devait son nom, et qui était si célèbre pour les plaies de tête, sont abandonnés. On faisait aussi des infusions de ses feuilles et de sa racine; les premières, comme toniques, céphaliques, les secondes, purgatives, émétiques. On donnait enfin la racine en poudre pour produire le vomissement. On ne les connait plus.

Propriétés, usages. Ni la réputation que les anciens ont laissée à la bétoine, ni la célébrité qu'elle a conservée chez les Italiens et les Espagnols, n'ont pu la préserver chez nous d'un oubli complet. Elle est d'une fa-

ille de plantes où les propriétés actives sont communes; le a des qualités physiques qui font croire qu'en effet le ne manque pas de vertus; mais comme elle ne guét pas les nombreuses et graves affections contre lesuelles on l'a vantée, telles que la pulmonie, la paraysie, la rage, etc., on a raison de la négliger. Quant son action comme amère et astringente dans les afections catarrhales atoniques, dans la goutte, etc., ous avons trop de moyens qui lui sont préférables our avoir recours à cette plante.

On ne doit donc l'employer qu'à la manière du abac, lorsqu'on veut produire l'éternument et un coulement par le nez, sans exciter fortement. Dans e cas on lui croit une vertu *céphalique*, c'est-à-dire ne action propre pour diminuer la douleur de tête. a fumée peut aussi produire sur la membrane des ronches une action utile; mais il ne faut pas oublier ue ce moyen est faible, et qu'il ne pourrait être souent répété sans devenir nul.

La bétoine fleurit en juillet et août; elle peut se écolter pendant toute la belle saison. Il faut pour la écher avoir soin de la cueillir avant la floraison, parce ue ses feuilles ont alors plus de force. Je n'ai pu emarquer en la cueillant l'ivresse qu'elle est censée roduire.

Elle est vivace et se trouve abondamment dans les ois, aussi sa culture est-elle négligée, excepté dans es jardins botaniques. Elle vient très-bien en pleine erre, quelle qu'en soit la qualité; mieux cependant ans un terrain frais, de bon fond et plus à l'ombre u'au soleil. La graine la produit bien en pleine terre, nsuite on la multiplie en mars et octobre par la sépaation des pieds.

On peut la remplacer comme sternutatoire par le cabaret, l'ellébore, qui ont beaucoup plus de force.

BISTORTE. GRANDE BISTORTE. *Polygonum bistorta.* Octandrie trigynie. LIN. Famille des polygonées. JUSS.

Fleurs d'un rouge tendre ou couleur de chair, portées chacune sur un petit pédoncule, et formant un bel épis terminal, serré, ovale, épais comme le petit doigt, long de deux pouces environ, et muni entre les fleurs, qui sont très-nombreuses, d'écailles sétacées, luisantes et pointues. Calice coloré, divisé profondément en cinq découpures obtuses, égales; point de corolle; huit étamines blanches un peu plus longues que le calice; trois styles courts à stigmates simples. Une seule graine triangulaire et pointue, couverte du calice.

Plante d'un pied environ, à tiges plus ou moins dressées, simples, contournées, arrondies, striées, glabres, fistuleuses, et portant des feuilles amplexicaules, petites, étroites, acuminées, devenant plus grandes en bas. Les inférieures et les radicales à longs pétioles, grandes, ovales-lancéolées, planes ou un peu ondulées, finement dentées, plus ou moins décurrentes sur le pétiole, toutes d'un vert clair et lisses en dessus, glauques et un peu pubescentes en dessous, enfin munies à l'origine de stipules roussâtres, obtuses, plus ou moins grandes selon la longueur des feuilles. Racines grosses, peu allongées, contournées, torses, noueuses, jetant quelques fibres, d'un brun peu foncé, rougeâtres en dedans.

Toutes les parties de la bistorte sont inodores; ses fleurs et ses feuilles sont insipides, mais sa racine est d'une saveur acerbe et styptique bien prononcée

On ne la trouve que sèche dans le commerce, entière ou en fragmens d'un brun foncé, d'un tissu dense et rougeâtre en dedans, sans odeur et d'une saveur acerbe. On l'envoie des départemens du midi. Les autres parties de la bistorte ne sont d'aucun usage en médecine.

Préparations, doses. La meilleure préparation est

la décoction, pendant un quart d'heure, de deux gros à une once de racine concassée dans une pinte d'eau. On peut ensuite édulcorer avec un sirop astringent, celui de coing, de grenade, etc. En substance on fait prendre la poudre depuis demi-gros jusqu'à deux gros dans une cuillerée de vin de Bordeaux, dans un sirop, du miel, ou enfin en pilules. Quand on craint que l'estomac supporte mal cette poudre, on donne l'extrait aqueux à la même dose. Le suc de cette racine est peu employé, parce qu'on l'a rarement fraîche dans le commerce. A l'extérieur on peut faire des lotions avec la décoction, des gargarismes, etc. Pour affermir les gencives il vaut mieux faire la préparation dans le vin.

Propriétés, usages. La propriété astringente de la bistorte n'est révoquée en doute par personne. « Elle agit principalement, dit M. Barbier, sur la tonicité : son impression sur les organes vivans produit une constriction intestine qui développe leur force tonique et leur donne plus de vigueur, sans accélérer leurs mouvemens, sans augmenter leur température. A petite dose, la bistorte opère cet effet seulement sur l'estomac; mais si l'on en donne une quantité suffisante, elle étend alors sa puissance médicinale à tous les appareils organiques. » D'après ces effets on n'a pas dû s'étonner de la voir réussir à diminuer ou arrêter les flux passifs et chroniques. C'est avec raison qu'on la donne à la fin des écoulemens muqueux, quand il n'y a plus d'irritation; dans les écoulemens de l'urètre, les fleurs blanches, les diarrhées, les hémorrhagies passives, la dysenterie; mais dans tous ces cas elle serait nuisible s'il y avait, ou s'il restait de la chaleur, de la douleur, de la fièvre. On ne l'emploie plus dans le scorbut, les fièvres intermittentes, putrides, malignes, etc.

La bistorte fleurit dès le mois de mai, et l'on peut en cueillir les fleurs pendant tout l'été jusqu'en septembre, dans les paturages, les prés, sur les montagnes du midi, où elle est vivace.

Elle se cultive quelquefois dans les jardins, où elle vient facilement en pleine terre, quelle qu'en soit la qualité, pourvu qu'on la place un peu à l'ombre. Ainsi que la plupart des plantes on l'obtient en semant sa graine, et mieux en séparant ses pieds lorsqu'ils sont assez élevés pour être replantés.

On peut la remplacer dans l'usage médicinal par la racine de quintefeuille, la tormentille et l'écorce de chêne; elle a une forme qui ne permet pas de la confondre avec aucune autre.

BLEUET. Aubifoin. Barbeau. Blavéole. Casse-Lunette. Centaurée des Blés. Péroole. *Centaurea cyanus.* Syngénésie polygamie frustranée. Lin. Famille des cynarocéphales. Juss.

Fleurs bleues, terminales, solitaires sur de longs pédoncules épaissis auprès du calice commun, qui est ovoïde, formé d'écailles imbriquées, vertes, frangées sur les bords et roussâtres; fleurons du centre, hermaphrodites, tubulés, quinquefides, entourés d'une couronne de fleurons stériles, grands et ressemblans à un cornet denté. Pour fruit des semences ovoïdes, comprimées, surmontées d'une aigrette rougeâtre, et contenues dans le calice commun.

Plante d'un à deux pieds, à tige grêle, striée, branchue, dressée et un peu velue. Feuilles alternes, longues, étroites, pointues, entières excepté les inférieures qui ont quelques dents, d'un vert blanchâtre, cotonneuses surtout en dessus, et marquées de sillons longitudinaux. Racine grisâtre, allongée et à fibres chevelues.

Odeur des fleurs très-faible; saveur très-peu sucrée, presque nulle. Le reste de la plante est insipide et inodore.

Ces qualités justifient de reste l'oubli dans lequel est tombée cette plante. Cependant les herboristes continuent de la sécher autant, peut-être, pour orner leurs boutiques que pour la vendre. Le peuple emploie encore quelquefois l'infusion des fleurs, pour bassiner

les yeux enflammés et raffermir la vue. L'eau distillée de bleuets, dite de *Casse-Lunette*, reste chez les pharmaciens, parce qu'elle est tout-à-fait inerte. Cependant on trouve dans quelques livres que les bleuets peuvent guérir l'hydropisie, l'épilepsie, la jaunisse, la rétention d'urine, etc. On peut se faire une idée, sur cet exemple, de ce que valent les éloges de certaines plantes, quand on pense que celle-ci est loin d'approcher pour l'énergie du mélilot, qui dans les maladies des yeux a un effet résolutif assez léger.

Le bleuet est une plante annuelle, qui fleurit depuis le mois de juin jusqu'en août. On la trouve en si grande abondance dans les champs et les blés, que si on la cultive quelquefois, c'est pour en obtenir des espèces doubles, qui ne sont pas du ressort de la médecine.

On doit la remplacer par l'euphraise, le mélilot.

BON HENRI. Epinard sauvage. Ansérine bon Henri. A. Sagittée. *Chenopodium bonus Henricus.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des arroches. Juss.

Fleurs petites, verdâtres, herbacées, disposées en épis grêles, droits, coniques, terminaux, avec quelques petites bractées étroites à la base seulement; quelquefois elles sont dioïques. Calice à cinq folioles concaves; corolle nulle; cinq étamines à anthères arrondies; style très-court à stigmate bifide, en cornes de belier. Pour fruit une graine lenticulaire tout-à-fait renfermée dans le calice, dont les divisions forment cinq angles autour d'elle.

Plante d'un pied environ, à tiges rameuses plus ou moins dressées, grosses, arrondies, cannelées, vertes ou rougeâtres, glabres et portant des feuilles assez grandes, alternes, à longs pétioles, triangulaires, sagittées, ondulées, entières, un peu molles, d'un vert très-foncé et un peu luisantes en dessus; blanchâtres en dessous par la présence d'une poussière blanche, rude au toucher. Racine épaisse et rameuse.

Odeur herbacée assez forte : saveur visqueuse un peu âcre. Elle perd tout-à-fait ses propriétés en séchant, mais on peut la reconnaître à ses grandes feuilles anguleuses et d'un vert foncé.

On la sèche entière, et on la trouve encore dans les boutiques, où on la mêle aux plantes émollientes. Les médecins ne l'ordonnent plus, quoiqu'elle ait joui d'une certaine faveur quand on guérissait les plaies avec des sucs ou des cataplasmes de plantes.

Elle n'a pas de propriétés qui méritent de la faire retirer du juste oubli dans lequel elle est tombée. On la peut remplacer par la poirée, l'acanthe, ou les malvacées ; elle peut aussi suppléer ces dernières. Au reste, dans quelques contrées on la mange comme les épinards, parce qu'en effet elle est plutôt alimentaire que médicamenteuse.

Elle fleurit depuis le mois de mai jusqu'à la fin de l'été, dans les lieux incultes où elle croît en assez grande abondance. On ne la cultive pas.

BOTRYS. Ansérine Botride. Herbe a printemps. Piment. *Chenopodium Botrys.* Pentandrie digynie, Lin. Famille des arroches. Juss.

Fleurs d'un vert jaunâtre, très-petites, disposées par petites grappes axillaires, en grand nombre sur les tiges et les rameaux, et formant de longs épis terminaux, feuillés, peu garnis, presque droits, et souvent rameux. Chaque fleur a d'ailleurs la disposition de celles du *bon Henri.*

Plante visqueuse, d'un pied au plus, à tiges dressées, rameuses, fermes, vertes ou à stries rougeâtres, chargées de poils courts, luisans, et de feuilles alternes, pétiolées, ressemblant un peu à celles de seneçon, oblongues, sinuées, presque pinnatifides, surtout les inférieures, ou à découpures irrégulières et anguleuses, également vertes sur ces deux faces et jaunissant à mesure que la floraison avance, recou-

vertes de poils comme les tiges, et d'une matière visqueuse, collante aux doigts. Racine fusiforme, charnue, à radicules minces et fibreuses, grisâtre et blanche en dedans.

L'odeur du botrys est extrêmement forte, pénétrante et résineuse; sa saveur est moins prononcée et n'est guère qu'aromatique dans les feuilles; mais les fleurs ont une saveur résineuse, très-forte, âcre et amère.

Cette plante ne perd aucune de ces qualités par la dessiccation; sa saveur devient âcre, piquante et amère, aussi la peut-on facilement reconnaître. Ses formes d'ailleurs ne se perdent pas; ses tiges deviennent rougeâtres, et ses feuilles restent d'un vert un peu jaune. On doit sécher la plante entière avec ses fleurs, parce qu'elle est alors plus fortement odorante et résineuse. On peut cependant négliger la racine qui a moins de propriétés.

Préparations, doses. Comme l'emploi du botrys n'est pas très-fréquent, ses préparations ne sont pas nombreuses, l'infusion est la plus commune, et aussi la plus commode et la meilleure. On en met une forte pincée par pinte d'eau. On a recommandé d'en faire l'infusion dans le vin : on ne donnerait alors la la préparation qu'à quelques onces, tandis que l'autre peut se prendre comme tisane, en l'édulcorant avec un sirop; on peut se servir également de la plante verte ou sèche. Cette dernière, réduite en poudre, se donne en substance jusqu'à un gros, dans un sirop, du vin, etc. On fait un sirop de botrys, que l'on conseille à une once; un électuaire, jusqu'à un gros ou deux. On en fait une eau distillée, une conserve, et l'on pourrait en préparer un extrait résineux avec l'alcool.

Propriétés, usages. Je ne chercherai point à attribuer au botrys des propriétés aussi énergiques, et surtout aussi souvent utiles que celles de certains baumes naturels; mais je crois devoir appeler l'attention des praticiens sur une plante dont l'action a souvent été salutaire, et qui pourrait l'être encore plus si les cas où elle convient étaient mieux appréciés et son usage moins rare. Je commencerai par citer la phthisie pul-

monaire, parmi les maladies qu'il est appelé à combattre, et je noterai d'abord les circonstances de cette affection où il pourrait nuire; par exemple, quand il y a crachement de sang, toux par irritation, avec chaleur, fièvre, et enfin des tubercules dans le poumon. Je sais bien que par cette dernière exception je l'exclus de presque tous les cas de phthisie confirmée; mais je lui laisse encore un assez beau champ de succès dans les nombreux catarrhes pulmonaires chroniques, que le peuple désigne communément sous le nom commun de *catarrhes*. Il sera encore utile dans l'asthme humide, et dans toutes les autres affections de la poitrine qui pourraient être améliorées par une excitation des organes de la respiration, telles que certaines toux, certaines difficultés de respirer, etc. Lorsqu'un *rhume*, après une durée qui excède de beaucoup celle d'un catarrhe pulmonaire, continue chez un sujet faible, scorbutique, ou d'un âge avancé; que les crachats sont abondans et d'apparence purulente; que d'ailleurs il n'y a point de chaleur, d'irritation à la poitrine, de fièvre; alors l'infusion de botrys pourra produire d'excellens effets, avec beaucoup moins de dangers que les baumes, et surtout sans déterminer les effets incendiaires des pilules de Morton. Le botrys, d'après cela, me paraît devoir être placé au premier rang parmi les plantes béchiques stimulantes. On lui attribue aussi une action anti-spasmodique qui l'a fait recommander dans l'hypocondrie et l'hystérie, mais dans ces cas, il ne peut être utile qu'en stimulant l'estomac quand il y a inertie des premières voies. C'est ainsi qu'il peut être avantageux dans le défaut d'appétit, les digestions lentes et les coliques venteuses. Dans ce dernier cas, on l'a conseillé pour les enfans en application sur le ventre.

De tout ce que j'ai dit du botrys, je concluerai sans adopter les éloges exagérés de Wauters, que cette plante ne méritait point d'être omise dans les ouvrages publiés récemment, comme elle l'a été par Schwilgué et MM. Alibert et Roques.

Le botrys est une plante annuelle qui fleurit depuis le mois de juin jusqu'en septembre; pendant tout ce temps on peut la recueillir pour la sécher.

Elle croît spontanément dans les lieux incultes, secs et sablonneux des départemens méridionaux, mais elle vient peu dans les autres parties de la France; la culture la produit le plus souvent; elle réussit bien en pleine terre, cependant il vaut mieux la semer sur couche au printemps, pour la repiquer en place.

Une autre plante qui se cultive de même que le botrys, et lui ressemble beaucoup par les propriétés physiques et médicinales, est connue sous le nom d'AMBROISIE, d'ANSÉRINE, ou THÉ DU MEXIQUE. *Chenopodium ambroisioïdes.* Lin. Cette plante est moitié plus grande que le botrys; sa tige est cannelée, et couverte de duvet ainsi que les rameaux; ses feuilles lancéolées et dentées, sont vertes sur les deux faces; les fleurs sont verdâtres et disposées en grappes axillaires en haut de la plante, et munies de petites feuilles étroites et entières. L'ambroisie peut remplacer le botrys et réciproquement.

BOUILLON BLANC. MOLÈNE OFFICINALE. BONHOMME. HERBE DE SAINT-FIACRE. *Verbascum Thapsus.* Pentandrie Monogynie. LIN. Famille des solanées. JUSS.

Fleurs jaunes, en paquets, sessiles, rassemblés le long de la tige en un grand épis terminal, serré. Calice pubescent, à cinq divisions pointues; corolle en roue, ouverte en cinq divisions arrondies; cinq étamines inégales dont trois à filamens velus, et les deux autres glabres, tous les cinq inclinés et à anthères rougeâtres; un style à stigmate en tête. Pour fruit une capsule ovoïde, glabre, à deux valves.

Plante de deux à trois pieds et plus, à tige dressée, simple le plus souvent, épaisse, ferme, lanugineuse un peu anguleuse. Elle porte des feuilles très-grandes alternes, sessiles, décurrentes, ovales-oblongues, pointues, blanchâtres, douces au toucher, molles, épaisses et comme drapées; les radicales sont les plus

larges. La racine est pivotante, blanchâtre et fibreuse.

Le bouillon blanc est inodore, ou il a une légère odeur que quelques personnes trouvent narcotique. Ses fleurs ont une saveur visqueuse un peu sucrée, et ses feuilles sont très-peu acerbes, mais quand on a mâché les unes ou les autres, les parties lanugineuses restent dans la bouche, dans la gorge, et font tousser par leur action mécanique.

Les fleurs, en séchant, prennent une légère odeur de violette. On les conserve avec le calice, et lorsqu'elles sont bien séchées, la couleur jaune dorée des pétales ressort au milieu du calice jaune-verdâtre et laineux. Ces fleurs sont rarement bien séchées; dans les boutiques les pétales sont le plus souvent bruns, ou même noirs, soit qu'elles aient pris de l'humidité pendant la dessiccation, qu'elles aient séché en trop grosses masses ou trop lentement, ou enfin qu'elles soient anciennes. Elles perdent environ les trois quarts de leur poids; leur saveur ne change pas. Les feuilles sèches ne changent pas d'apparence, si elles sont bien conservées.

Préparations, doses. Les fleurs se donnent en infusion à deux ou trois pincées par pinte d'eau. On ne doit pas laisser boire cette infusion sans l'avoir passée avec le plus grand soin dans un linge ou un tamis très-serré, afin qu'il n'y reste aucune des parties lanugineuses dont j'ai parlé plus haut. Sans cette précaution la tisane en resterait chargée, la gorge en serait irritée, ce qui déterminerait une toux fort incommode ou l'augmentation de celle que l'on veut le plus souvent combattre quand on donne le bouillon blanc. On mêle souvent pour l'usage ses fleurs avec celles de mauve, de violette, de guimauve, et l'on ajoute un sirop, du miel, du sucre. Les feuilles ne s'emploient qu'à l'extérieur pour les bains, les fumigations, les cataplasmes, et encore plus souvent les lavemens. On les fait bouillir dans l'eau, le lait, etc.

Propriétés, usages. C'est avec raison qu'on regarde le bouillon blanc comme doué d'une propriété légèrement calmante et anti-spasmodique en même

temps qu'émolliente; aussi place-t-on ses fleurs parmi les *pectorales* ou *béchiques*. On peut donc le donner, quand il y a irritation, dans les affections de poitrine, le catarrhe pulmonaire, le crachement de sang, différentes toux, et même la pulmonie. C'est à peu près à ces seules affections que l'usage en est borné, quoiqu'on l'ait vanté, peut-être outre mesure, pour beaucoup d'autres maladies, mais toujours à cause de sa propriété émolliente et un peu narcotique. Je veux parler des irritations du canal intestinal dans la dysenterie, la colique, ainsi que dans la difficulté d'uriner. A l'extérieur, les feuilles de bouillon blanc peuvent être aussi utiles, mais ne sont pas préférables à plusieurs autres émolliens. Cependant on cite parmi les maladies qui ne leur résistent pas, ou qu'elles soulagent notablement, les douleurs hémorrhoïdales et goutteuses, les brûlures, les clous, les panaris, l'érysipèle, la teigne, les dartres rongeantes, etc.

Le bouillon blanc fleurit au mois de juillet et d'août; il faut cueillir ses fleurs aussitôt qu'elles sont épanouies, ou même un peu avant. On peut récolter les feuilles pendant toute la belle saison. La racine vit deux ans et croît en abondance dans tous les terrains incultes, pierreux, dans les décombres, sur le bord des chemins, et même dans les champs. Il paraît se plaire davantage dans les départemens méridionaux, où il prend naturellement des dimensions plus grandes. C'est pour cette raison que quand nous le cultivons, ce qui n'a lieu le plus souvent que dans les jardins botaniques, nous le plaçons dans des endroits peu froids et sans ombre. Il vient beaucoup mieux dans les lieux secs et surtout dans les terres chaudes et légères, et dans des situations ouvertes, où ses fleurs sont plus belles et plus abondantes. Pour le produire on peut semer sa graine aussitôt la maturité et la mettre en place en pleine terre, parce que la transplantation lui réussit mal. Ordinairement le bouillon blanc se ressème de lui-même.

Les fleurs de bouillon-blanc peuvent être rempla-

cées par celles de guimauve et de coquelicot réunies. Quelques médecins les bannissent de la médecine, parce qu'elles font tousser, ainsi que je l'ai dit; mais en les préparant de la manière que j'ai indiquée, ou en les faisant infuser, enfermées dans un nouet, on évite cet inconvénient. Les feuilles peuvent être remplacées par celles de mauve et de morelle réunies. On voit d'après ces substitutions que je regarde toutes les parties de la plante comme émollientes et légèrement narcotiques.

BOULEAU COMMUN. B. BLANC. *Betula alba.* Monoëcie tétrandrie. LIN. Famille des amentacées. JUSS.

Fleurs roussâtres, mâles ou femelles, sur des chatons séparés. Les chatons *mâles* longs, minces, pendans, terminaux, composés d'écailles en trefle qui contiennent chacune trois fleurs, composées d'un petit calice à quatre divisions et de quatre étamines à anthères ovales. Les chatons *femelles* plus courts et plus gros que les autres forment un cône à écailles qui recouvrent chacune deux fleurs, formées seulement par deux styles fins et longs, sur un petit ovaire qui devient une capsule ovale, comprimée, entourée d'une membrane orbiculaire, échancrée au sommet.

Arbre de quarante à soixante pieds dans les terrains qui lui conviennent, mais qui n'est souvent qu'un arbrisseau; à écorce recouverte de feuillets minces, blancs, satinés, lisses, et se déchirant circulairement sur le tronc et les grosses branches. Rameaux grêles, flexibles, glabres et d'un rouge brun, plus rougeâtre sur les jeunes pousses. Feuilles alternes, pétiolées, peu grandes, ovales, presque cordiformes ou triangulaires, à angles de la base arrondis, pointues au sommet, deux fois dentées, glabres, d'un vert plus clair en dessus, blanchâtre en dessous, et surtout dans la jeunesse où elles sont pubescentes.

Ces feuilles ont peu d'odeur, mais une amertume assez prononcée. L'écorce est inodore, un peu amère et acerbe. C'est celle des grosses branches et du tronc

que l'on choisit pour la faire sécher. Quant aux feuilles, on les trouve rarement sèches dans les boutiques, parce qu'elles sont peu en usage.

Préparations, doses. Ces feuilles doivent être données fraîches et en infusion théïforme. L'écorce a été conseillée en décoction ; on peut donner de même les rameaux ; mais c'est surtout la séve que l'on a le plus vantée. On se la procure en abondance par des incisions au tronc et aux grosses branches de l'arbre : il en découle un suc d'une agréable acidité, que l'on donne depuis quatre jusqu'à six onces par jour, seul ou mêlé à d'autres boissons.

Propriétés, usages. On dit ce suc un peu purgatif quand il est tout récemment extrait ; ce n'est que pour cet effet qu'on a pu lui attribuer la propriété vermifuge : c'est surtout comme diurétique qu'il a été vanté. On a attribué la même propriété à la décoction de l'écorce. Peut-être n'est-ce que comme liquides que ces médicamens augmentent la sécrétion de l'urine ; mais, ce qui est plus certain, c'est qu'ils ne dissolvent pas plus le calcul que les autres lithontriptiques. On les a aussi donnés à titre de fébrifuges et d'anti-scorbutiques. Enfin on croit les feuilles un peu sudorifiques : elles ont été vantées dans les maladies de la peau. Telle est l'analyse succincte des nombreux éloges que contiennent les auteurs sur les propriétés médicinales des diverses parties du bouleau. Il faut convenir qu'aucun fait positif ne justifie ces éloges ; mais ce n'est pas assez pour les rejeter, car d'un autre côté aucune expérience directe ne les dément. Ce qui peut déterminer à en abandonner l'usage, c'est que ces propriétés, même en les admettant comme réelles, se retrouvent à un degré bien plus énergique dans des substances aussi communes, et où leur existence est bien plus certaine.

Le bouleau fleurit au mois de juillet. Au printemps on en retire la séve, avant que les feuilles se montrent. Ces feuilles ne doivent s'employer que fraîches. L'écorce peut être cueillie au commencement du printemps ou à l'automne.

Cet arbre croît en France dans les bois et les terrains arides; il est très-robuste. Cependant il vient mieux dans les sols gras et frais. Au reste sa culture est si facile et intéresse si peu la médecine, que je n'en parlerai pas.

Je ne parlerai pas davantage des plantes qui pourraient le remplacer, ses propriétés ne sont pas assez bien déterminées; ni des substitutions qu'on peut en faire, son usage est trop peu fréquent pour qu'on doive les craindre.

BOURGÈNE. Bourdaine. Aune noir. Nerprun Bourdainier. *Rhamnus frangula.* Pentandrie monogynie. Lin. Famille des nerpruns. Juss.

Fleurs d'un blanc sale ou verdâtre, petites, portées sur des pédoncules solitaires, et rassemblées en paquets peu fournis dans les aisselles des feuilles. Calice tubuleux, à cinq divisions pointues; pour corolle cinq écailles alternant avec les divisions du calice, et recouvrant chacune une étamine plus courte et à anthère arrondie; un style à stigmate obtus. Ces fleurs ordinairement hermaphrodites et quelquefois seulement monoïques, produisent des baies arrondies, succulentes, d'abord rouges, puis vertes quand elles sont mûres, et contenant des graines dures.

Arbrisseau de huit à douze pieds de haut, à tiges assez unies, à écorce noirâtre, tachetée de blanc, jaune à l'intérieur et à bois blanc, jaunâtre et tendre. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales arrondies, quelquefois terminées en pointe, entières, marquées de fortes nervures parallèles, glabres et lisses surtout en dessous, et d'un vert clair.

Les fleurs ainsi que les feuilles de la bourgène sont sans saveur ni odeur. L'écorce intérieure de la racine ou du bois n'a qu'une saveur nauséabonde faible, un peu amère, que la dessiccation fait disparaître : elle est d'ailleurs jaune et inodore. C'est cette écorce de bourgène dont on se sert principalement dans les cam

pagnes, mais les médecins l'emploient rarement, et on la trouve peu dans les boutiques.

Préparations, doses. On en donne la poudre très-fine en pilules, depuis vingt grains jusqu'à un demi-gros. On en fait plus souvent prendre l'infusion d'une once environ, dans plus ou moins d'eau, ou la décoction d'une demi-once. Le mieux serait d'en faire bouillir une once ou deux avec un gros d'anis dans une pinte d'eau : on édulcorerait avec un sirop, et on ferait boire par verrées jusqu'à ce que l'effet purgatif soit produit. Si l'écorce est sèche, il faut diminuer la dose. On peut faire la préparation dans le vin en l'étendant moins. Les baies de bourgène ne sont pas purgatives comme celles de nerprun.

Propriétés, usages. L'écorce verte, dit-on, est vomitive; elle devient purgative en séchant. C'est déjà une considération contre son emploi, car on doit peu compter sur l'effet qu'on en obtiendra, si on ne l'a pas verte ou parfaitement sèche. On convient d'ailleurs que ce moyen purge violemment, même les hommes robustes qui s'en servent dans les campagnes. C'est presque toujours comme purgatif qu'on l'emploie dans les obstructions du ventre, l'hydropisie, les vers et même dans l'asthme humide, et les fièvres intermittentes. Cependant on l'a donnée quelquefois fraîche pour faire vomir. A l'extérieur on l'a appliquée sur les pustules galeuses, après l'avoir broyée dans du vinaigre.

La bourgène fleurit en avril et en mai. C'est dans ce temps qu'on doit séparer de l'arbre son écorce moyenne pour la faire sécher. Cet arbrisseau croît d'ailleurs naturellement dans nos bois, dans les taillis et les lieux un peu humides, où il se ressème de lui-même. Dans nos bosquets il est très-rustique et n'a pas besoin de culture. On le multiplie par la graine semée aussitôt la maturité : on peut aussi se servir de marcottes et rarement de boutures. Il vient mieux dans les terrains humides et ombragés.

On peut remplacer son écorce par les baies d'une

autre espèce du même genre, le nerprun purgatif; ou si l'on veut un moyen plus énergique, par le cabaret, la gratiole.

BOURRACHE. B. OFFICINALE. BOURROCHE. *Borrago officinalis.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des borraginées. JUSS.

Fleurs bleues, quelquefois blanches, ou couleur de chair, penchées sur des pétioles verts ou rougeâtres, et disposées en corymbes, ou en grappes axillaires et terminales très-irrégulières. Calice très-poilu, à cinq parties longues, étroites et pointues; corolle en roue, à cinq divisions torses, longues et aiguës, ayant chacune à la base une écaille obtuse. En dedans de celles-ci, il y a à la gorge de la corolle cinq autres écailles staminiformes qui se confondent par le bas avec les cinq étamines, dont les anthères conniventes sont longues, pointues, et forment une pyramide au milieu de la fleur. Style filiforme à stigmate simple. Quatre semences d'un brun noir.

Plante d'un à deux pieds environ, à tiges assez grosses, dressées, rameuses, creuses, rondes, anguleuses par la décurrence des feuilles, et hérissées de poils assez forts et piquans. Feuilles de ces tiges alternes, sessiles, embrassantes et décurrentes, ovales, grandes, plus étroites et plus pointues que les radicales, dont les pétioles gardent de chaque côté une languette de la feuille. Toutes sont d'un vert foncé, épaisses, ridées, rudes au toucher par des poils forts, assez rares en dessus, mais plus nombreux sur les nervures inférieures et les bords. Racine fusiforme, un peu fibreuse, blanchâtre, grosse, tendre et succulente.

Les fleurs ont très-peu d'odeur; le reste de la plante a une saveur et une odeur particulières, qui se rapprochent un peu de celles du concombre.

Quoique très-succulente, la bourrache se sèche très-bien en l'étendant avec soin, mais non sans perdre beaucoup de son poids. Ses feuilles sèches n'ont ni saveur ni odeur, et sont d'un vert obscur et même bru-

brun ou jaunâtre, si on les a mal séchées. Elles sont aussi rugueuses qu'étant vertes, parce que leurs poils ne perdent rien de leur force. Les fleurs mondées et séchées sont le plus souvent d'un beau bleu. Elles se réduisent quand la dessiccation en est complète, à deux onces par livre. On les reconnaît facilement quand on les a vues vertes.

Préparations, doses. L'infusion des feuilles est le plus souvent employée; on en met cinq ou six, jusqu'à une poignée par pinte d'eau. On tire de la plante entière un suc visqueux et épais, qui se donne à quelques onces; on peut faire avec ce suc épaissi un extrait qui produit le même effet que le suc lui-même; il suffit de l'étendre dans de l'eau distillée de la plante; cet extrait se donne depuis un gros jusqu'à deux. L'eau distillée de bourrache et le sirop ont très-peu d'action et aussi peu d'usage. Les fleurs en infusion sont beaucoup moins employées qu'autrefois.

Propriétés, usages. Trois propriétés se présentent à examiner dans la bourrache :

1°. La propriété *diaphorétique :* elle y est assez faible pour avoir fait croire que quand la sueur est produite pendant l'usage de la plante, c'est moins par elle qu'elle a lieu que par le liquide chaud dans lequel on la donne. Quoi qu'il en soit, si elle agit ainsi, c'est en produisant un relâchement général qui favorise la transpiration à la manière des émolliens; aussi la prescrit-on dans les maladies inflammatoires, les éruptions fébriles, la petite vérole, la rougeole, la scarlatine, la miliaire, etc.

2°. *Pectorale :* Elle ne jouit d'aucune puissance spéciale sur les organes pulmonaires, mais par la propriété précédente elle produit une détente favorable dans le catarrhe pulmonaire, et dans plusieurs autres affections aiguës du poumon.

3°. *Diurétique :* on a cru cette propriété très-puissante dans la bourrache, parce que l'analyse a fait découvrir dans son suc quelques grains de sel de nitre. Cependant on aurait dû sentir que l'infusion légère, comme on la prescrit le plus souvent, doit contenir

une si petite partie de ce sel, que son action est à peu près nulle sous ce rapport. Ce n'est donc pas à titre de diurétique, mais seulement comme rafraîchissante qu'elle a pu être utile dans les obstructions du ventre, les embarras du foie, les fièvres bilieuses, ardentes, la mélancolie, l'hypocondrie, etc.

Quelques médecins croient la bourrache utile dans la vérole, ils en donnent l'extrait à haute dose, une demi-once, une once, et pensent que c'est un des ingrédiens du rob de Laffecteur. Les fleurs de bourrache n'ont pas d'autre action que celles de mauve et de violette, quoiqu'on leur ait attribué une propriété *cordiale*, c'est-à-dire stimulante, excitante, fortifiante, etc.

La bourrache montre ses fleurs en abondance, depuis le mois de juin jusqu'au commencement de l'automne : on les récolte ordinairement au milieu de l'été. On peut récolter la plante entière pour la sécher pendant toute la belle saison. Il ne faut choisir que celle dont les tiges florifères commencent à monter, parce qu'alors elle contient beaucoup de suc que la dessiccation y fixe. Quand on a pris des précautions pour la conserver, et qu'elle est bien séchée, elle est préférable à la plante fraîche que l'on vend à grand prix l'hiver dans les boutiques de Paris. Celle-ci est conservée artificiellement par la culture, parce que les gelées la font périr, et elle ne contient qu'un suc aqueux, insipide et sans action.

Elle croît naturellement, dit-on, dans la Normandie; toutefois la culture la fournit pour l'usage de la médecine, et l'on en fait une grande consommation. On la produit par sa graine qui est bonne pendant deux à quatre ans et plus, et elle vient dans tous les terrains et se ressème ensuite d'elle-même, si on en laisse sécher quelques pieds en place; elle aime le soleil. On peut en transplanter les jeunes pieds.

Les feuilles de buglose, les fleurs de coquelicot, etc., peuvent la remplacer, de même qu'elle peut leur servir d'équivalent.

BOURSE A BERGER OU A PASTEUR. Boursette. Molette a Berger. Tabouret. *Thlaspi bursa pastoris.* Tétradynamie siliculeuse. Lin. Famille des Crucifères. Juss.

Fleurs blanches, petites, disposées en espèce de corymbe terminal, qui s'allonge en grappe très-longue à la maturité des graines. Calice caduc, à quatre divisions linéaires; corolle à quatre pétales égaux, en croix; six étamines tétradynamiques à filamens courbés, à anthères grises; stigmate en mamelon sur un style très-court. Pour fruit une silicule d'abord ovale, et qui en s'élargissant devient triangulaire, cordiforme, en conservant le stigmate dans l'échancrure; alors son pédoncule s'écarte de la tige à angle droit.

Plante de six pouces à un pied et plus, selon les variétés et les terrains; à tiges dressées, rameuses, grêles, un peu poilues en bas ou glabres partout; feuilles radicales et inférieures étalées sur la terre en rosette, presque pétiolées, lyrées, pinnatifides, d'un vert peu foncé, et un peu velues en vieillissant. Les supérieures sont embrassantes, entières, linéaires, allongées et pointues, quelquefois dentées et incisées. Racines fusiformes, petites, blanches, fibreuses.

Odeur nulle, saveur un peu acerbe et donnant l'idée la plus faible de celle des crucifères.

On ne doit pas la sécher. Pour l'usage il faut la choisir un peu avant la floraison, parce qu'alors elle est encore verte et un peu succulente.

On en a fait des tisanes comme avec le cresson; on en a donné le suc à trois ou quatre onces. On l'a employée en lavement, en cataplasme.

Ses propriétés astringentes sont si faibles qu'à peine elle reste parmi les remèdes populaires. On l'a donnée contre les dévoiemens, la dysenterie, les fleurs blanches, la blennorrhagie, les hémorrhagies, et même les fièvres intermittentes que l'on guérissait par des applications de boursette sur les poignets. L'on attri-

buait l'effet à ce moyen, quoiqu'on y joignît du vinaigre, du camphre, du safran, etc. La médecine a rayé cette plante de la liste des médicamens; je n'en parle que parce qu'on l'apporte encore dans les marchés, et qu'elle sert quelquefois dans les campagnes.

C'est une plante annuelle qui fleurit tout l'été et croît abondamment dans tous les terrains incultes, dans les chemins, sur les vieilles murailles, etc.

On peut la remplacer avantageusement par la petite passerage, la roquette, l'argentine, etc.

BRUNELLE COMMUNE. Prunelle. Bonnette. *Prunella vulgaris.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs bleuâtres ou blanches, en épis peu allongés, formés de verticilles séparés chacun par deux bractées opposées plus ou moins colorées et amplexicaules; deux feuilles terminent les épis en bas. Calice poilu, à deux lèvres; la supérieure large, plane, à trois dents à peine sensibles; l'inférieure à deux dents pointues. Corolle labiée, à lèvre supérieure élevée et recourbée sur l'entrée du tube; l'inférieure penchée sur le calice et trilobée. Quatre étamines à filament bifurqué au sommet; un style à stigmate bifide. Quatre semences.

Plante haute d'un pied au plus, à tiges couchées ou seulement courbées selon les terrains, un peu carrées et velues, avec deux sillons opposés, rougeâtres par place, et portant des feuilles opposées, pétiolées, ovales, pointues, un peu velues surtout en dessous, plus vertes en dessus. Racines formées d'un grand nombre de fibres blanchâtres.

Il est impossible de découvrir dans aucune partie de cette plante de la saveur ou de l'odeur.

On la trouve sèche entière dans presque toutes les boutiques d'herboristes; elle est reconnue aisément à ses sommités fleuries violacées, à ses tiges carrées, à la forme de ses feuilles.

Le suc de la brunelle, son eau distillée, les cataplasmes qu'on en appliquait contre les hémorrhagies, les tumeurs inflammatoires, etc., sont oubliés. Peut-être, sur la réputation de plante astringente qu'elle avait autrefois, en emploie-t-on encore l'infusion ou la décoction en gargarisme, dans de légers maux de gorge; mais il est bien reconnu aujourd'hui que cette propriété y est si faible qu'elle ne peut produire aucun effet. Cependant on la croyait puissante, puisqu'on la donnait dans les hémorrhagies internes, la morsure des animaux venimeux, le scorbut, les fièvres hectiques, les douleurs violentes de tête, etc.

C'est une plante vivace qui fleurit en juillet et août. On la récolte ordinairement alors, avec sa fleur et même sa racine. Elle se trouve en abondance dans les bois, les prés, les chemins; aussi ne la cultive-t-on jamais, si ce n'est dans les jardins botaniques. Elle vient très-bien de graine au printemps, et de pieds éclatés en automne.

D'après les propriétés qu'on lui suppose, il faut la remplacer par l'argentine, la mille-feuille, la sanicle, etc.; mais on ne doit la substituer à aucune de ces plantes.

BRYONE. B. BLANCHE. B. DIOÏQUE. COULEUVRÉE. NAVET DU DIABLE. NAVET GALANT. VIGNE BLANCHE. *Bryonia alba.* Monoëcie syngénésie. Lin. Famille des cucurbitacées. Juss.

Fleurs d'un blanc verdâtre, rayées, disposées en grappes, sur un pédoncule axillaire, assez long pour les fleurs mâles, et court pour les femelles. *Mâles :* calice campanulé, à cinq dents pointues; corolle campanulée, à cinq divisions ovales et écartées en rosette; trois étamines portant cinq anthères; un des filets n'en a qu'une. *Femelles :* calice et corolle plus petits; style trifide, à stigmates échancrés; pour fruits des baies rondes, d'un rouge vif à la maturité, contenant

quatre à six semences ovoïdes dans une pulpe mucilagineuse.

Plante de cinq à six pieds de longueur par ses tiges qui sont rampantes, grimpantes, grêles, herbacées, anguleuses, glabres, ou munies de quelques poils, et armées de vrilles simples, tournées en spirales, naissant avec les pétioles des feuilles, qui sont alternes, palmées, un peu en cœur, à cinq lobes anguleux, l'impair le plus grand; d'un vert foncé, et garnies de poils rudes et courts. La racine est très-grosse, fusiforme, couverte d'une écorce d'un blanc jaunâtre, marquée de rugosités transversales; blanche en dedans, succulente et féculente.

Cette racine est douée d'une saveur extrêmement amère, désagréable et nauséabonde, et d'une odeur faiblement nauséeuse. Toutes les autres parties de la bryone sont insipides, aucune n'a d'odeur, aussi la racine seule mérite d'être étudiée.

On la vend le plus souvent verte; cependant elle se trouve sèche dans les boutiques. Après l'avoir coupée en rouelles minces, on l'étend sur des claies, mais il est mieux de l'enfiler en chapelet et de l'étendre au soleil ou à l'étuve, pour qu'elle sèche promptement. Elle diminue beaucoup de volume, se crispe, et perd les deux tiers de son poids. Sa couleur change peu, son odeur devient nulle, et sa saveur reste excessivement amère; ce qui fait penser qu'elle perd moins de son énergie en séchant qu'on le croit généralement. On s'est aussi servi des feuilles et des fruits de bryone, mais leurs propriétés sont mal déterminées, le peuple seulement s'en sert quelquefois dans les campagnes. Les médecins ne connaissent que la racine.

Préparations, doses. Le simple lavage répété de cette racine rapée y démontre deux substances distinctes : l'une purement alimentaire, qui n'est que suspendue dans l'eau froide, c'est la fécule; l'autre que l'eau dissout, c'est la seule médicamenteuse; elle est vénéneuse, à dose un peu élevée. On a donc raison de ne plus donner la farine de bryone comme médicament, mais aussi il résulte du même fait que le suc

exprimé de la racine fraîche en est la préparation la plus active et aussi la plus sûre. On a prescrit de le donner depuis deux gros jusqu'à une demi-once dans quelques cuillerées de bouillon ou de tisane : on fera prudemment de fractionner la dose en deux prises. On donne souvent la poudre de la racine sèche depuis vingt grains jusqu'à un gros au plus, soit en pilules, avec un demi-verre de boisson, soit étendue ou suspendue dans une tisane, au moyen d'un sirop, du miel, etc. L'extrait doit être administré à dose un peu plus faible. Enfin, on peut donner l'infusion d'un à trois gros, selon l'effet qu'on veut produire, dans un verre d'eau ou de vin; dans ce cas, on peut la prendre fraîche ou sèche. C'est en infusion ou en décoction qu'on l'emploie le plus ordinairement dans les campagnes; et comme on ne mesure pas la dose, il en résulte souvent des accidens que la force de la constitution ne peut pas toujours empêcher. On en a fait des lavemens avec une once ou deux; on a pilé la racine fraîche pour l'appliquer en cataplasme sur les tumeurs indolentes; enfin, dans le nord, on a creusé les plus grosses racines en gobelet, que l'on remplit de bierre le soir, et le matin ce liquide a acquis une action purgative ou même vomitive.

Propriétés, usages. La racine fraîche de bryone, broyée et appliquée sur la peau, y produit un effet comme vésicant; or, cette substance exerçant sur la surface intestinale une impression analogue, l'irritation qui en résulte nous rend bien raison des douleurs abdominales, de la soif, des déjections séreuses et abondantes, des épreintes, des vomissemens même que son emploi occasione. La bryone a une propriété purgative qui la place à côté du jalap, du nerprun, etc. C'est donc un purgatif drastique, dont les effets peuvent être portés trop loin, et qui demande quelque prudence dans son usage. Les médecins seuls devraient la prescrire, tandis que le plus souvent c'est le peuple ou les charlatans qui l'emploient inconsidérément. Si l'on mettait beaucoup de soin dans ses préparations, qu'on la dosât exactement, on aurait un

remède certain et commode, bien que plusieurs praticiens la regardent comme un moyen d'une énergie et d'une action peu égales. Mais il faudrait encore se rappeler qu'elle nuirait lorsqu'il y a chaleur, irritation inflammatoire, ou spasme dans les premières voies, parce que ses effets curatifs dans les maladies, procèdent d'une excitation plus ou moins forte de l'estomac et des intestins. On cite parmi les maladies qu'elle guérit ainsi, la manie, l'épilepsie, l'hystérie, les paralysies atoniques, l'asthme humide, la suppression des règles, le rhumatisme chronique, l'hydropisie, les obstructions du ventre, et les fièvres intermittentes. Elle agit directement contre les vers et contre les glaires. On s'en sert en lavement dans les campagnes, dit M. Barbier, pour supprimer ou diminuer la sécrétion laiteuse. A l'extérieur, on ranime à son moyen des tumeurs scrophuleuses, indolentes, des ulcères atoniques; on excite utilement la peau sur des gonflemens goutteux, on fait suppurer des vésicatoires, etc.

La bryone fleurit en juin, et l'on peut employer sa racine fraîche toute l'année, parce qu'elle est vivace; on doit la récolter à l'automne ou l'hiver pour la faire sécher.

Elle est très-commune dans les haies, les bois, et l'on a peu recours à la culture pour la fournir à la médecine. Elle peut être multipliée en pleine terre par la graine semée après la maturité, ou par les tubercules des racines, ou même par des petites racines transplantées au printemps.

On indique, pour remplacer la racine de bryone, celle d'arum. Comme purgatif, ce serait un mauvais substitut, et l'on trouverait plus d'analogie dans les effets en employant les feuilles de gratiole, la racine de cabaret, ou l'ellébore; mais ces substitutions ne doivent être faites que par des mains habiles, parce qu'elles ne sont pas sans dangers.

BUGLE. B. RAMPANTE. CONSOUDE MOYENNE. *Ajuga reptans.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs bleuâtres et placées en verticilles. Calice à cinq divisions presque égales; corolle tubulée, labiée, à lèvre inférieure trilobée, et à lèvre supérieure remplacée par deux dents; quatre étamines fertiles; un style filiforme à stigmate bifide, sur un ovaire qui devient un fruit composé de quatre graines nues. Les feuilles florales non lobées, colorées, opposées entre les fleurs de manière à former un épi tétragone qui se termine en pyramide, parce que les feuilles les plus larges sont en bas.

Plante. La tige qui porte cet épi ne prend jamais plus de six à huit pouces de hauteur; elle est carrée, droite, simple, et plus grosse que les rejets qui poussent des racines, et qui ne donnent point de fleurs. Les feuilles de la tige et des rejets sont sessiles, petites et oblongues; les inférieures sont beaucoup plus larges, arrondies au sommet et peu dentées. Leur couleur verte est souvent interrompue par des taches rougeâtres. La racine est blanche, petite et fibreuse.

La bugle n'a point d'odeur; ses feuilles et ses fleurs sont d'un goût un peu acerbe, amer et désagréable.

Lorsqu'elle est sèche on la reconnaît aisément, à moins qu'elle ne soit très-vieille : elle ne perd rien de sa saveur amère.

Préparations, doses. On en donnait autrefois le suc; on en faisait des apozèmes; elle entrait dans beaucoup de préparations pharmaceutiques. On ne l'emploie plus guère qu'en infusion, en décoction légère, pour tisane ou gargarisme.

Propriétés, usages. Hémorrhagies diverses, telles que crachement de sang, dysenterie et ménorrhagie; fleurs blanches, maux de gorge, ulcérations de la bouche et du poumon, obstructions du ventre, jaunisse, fièvres hectiques : telles étaient les principales

affections contre lesquelles la bugle était recommandée comme un remède certain à titre de vulnéraire et d'astringent. Tous ces usages ont été oubliés, la juste appréciation de ses effets immédiats n'ayant montré dans la bugle qu'un astringent faible. Il est vrai que la décoction légère, l'infusion de la plante verte ou sèche, sont d'un vert clair, d'une saveur un peu amère et acerbe, et que le sulfate de fer les noircit fortement. Mais ces propriétés se montrent dans presque toutes les plantes pour peu qu'elles aient la saveur acerbe, en sorte qu'elles ne sont pas très-concluantes pour la bugle; cependant on pourra quelquefois l'employer, lorsqu'un léger astringent sera indiqué, dans les maladies que nous avons citées comme ayant été combattues par elle. D'ailleurs, en la prescrivant dans le moment où le relâchement succède à l'irritation, elle pourra servir de passage à des astringens plus énergiques.

La bugle fleurit en mai et juin : elle est vivace, et peut se récolter pendant tout l'été, soit avec ou sans sa fleur.

Elle vient dans les champs, les terrains secs, et presque partout. On peut la cultiver en pleine terre, ce qui ne se pratique guère que dans les écoles de botanique. On sème ses graines au printemps, et on la multiplie ensuite à l'automne par l'éclat des pieds.

On pourrait la remplacer par la sanicle, la paquerette, ou toute autre plante un peu astringente.

Les marchands la confondent souvent avec l'espèce PYRAMIDALE, *ajuga pyramidalis*, ce qui est sans inconvénient à cause de l'analogie de propriétés. Au reste cette dernière espèce est plus basse, sans rejets; ses fleurs sont en épi pyramidal feuillé et terminal.

BUGLOSE. *Anchusa officinalis.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des borraginées. JUSS.

Fleurs d'un beau bleu clair, après avoir été rouges, quelquefois blanches, en épis unilatéraux ou gémi-

nés, terminaux et le plus souvent recourbés en queue de scorpion. Calice persistant, oblong, à cinq divisions aiguës, très-poilu; corolle dont le tube est de la longueur du calice, et le limbe ouvert en rosette, à cinq divisions égales et arrondies; cinq étamines, dont les anthères réunies à des écailles barbues, forment l'orifice du tube de la corolle; un style à stigmate bilobé, et pour fruit quatre semences nues, ovoïdes, au fond du calice.

Plante d'un pied à deux et plus, à tige branchue, ronde, herbacée, verte, hérissée de poils rudes et piquans. Feuilles alternes, sessiles, lancéolées, embrassantes; celles d'en haut larges à la base, toutes épaisses, d'un vert foncé surtout en dessus, et munies de poils durs. La racine est grosse comme le doigt, peu rameuse, brunâtre, blanche en dedans, visqueuse et gluante.

La saveur de cette racine est mucilagineuse; celle des fleurs est un peu sucrée, et celle des feuilles est herbacée, fraîche, et ressemble beaucoup à la saveur de la bourrache. La buglose est tout-à-fait inodore.

Pour conserver cette plante il faut la prendre avant la floraison, l'étendre avec soin et la sécher parfaitement, parce qu'elle est très-succulente, et qu'elle se gâterait si elle n'était pas bien aérée pour sécher, ou si on la resserrait avant sa dessiccation complète. On peut juger qu'elle est bien séchée, quand on la reconnaît encore à la forme allongée de ses feuilles, à leurs poils rudes, et quand la couleur n'en est pas trop brune. On monde les fleurs pour les sécher comme celles de la bourrache. Elles conservent leur couleur bleu-clair, et teignent la salive en bleu. La saveur de la buglose sèche est très faible.

Dans les boutiques on conserve la plante entière, et les fleurs mondées. La buglose est beaucoup moins employée que la bourrache, mais on peut en faire les mêmes préparations et les administrer aux mêmes doses. Soit qu'on emploie les feuilles, les racines ou les fleurs, on ne leur trouve pas d'autres propriétés

que dans les mêmes parties de la bourrache, et l'on peut transporter tout ce que j'ai dit de cette dernière à la buglose.

Elle fleurit depuis le mois de juin jusqu'au mois d'octobre. On se procure ses feuilles fraîches pendant toute la belle saison, et l'hiver on peut leur substituer les racines qui sont vivaces.

On la trouve abondamment dans les champs et sur les bords des chemins; aussi la cultive-t-on beaucoup moins que la bourrache. La chaleur lui est favorable quoiqu'elle vienne bien à l'ombre, et une terre douce et fraîche lui réussit mieux que toute autre, quoiqu'elle soit rustique. La graine la produit, et, quand on veut la multiplier, on doit séparer ses pieds au mois de février ou de mars.

On ne peut mieux la remplacer que par la bourrache; on peut les donner ensemble.

BUIS. B. Commun. Bouis. *Buxus sempervirens.* Monoëcie tétrandrie. Lin. Famille des Euphorbes. Juss.

Fleurs d'un jaune paille, monoïques, disposées en petits paquets axillaires. Les fleurs *mâles* au nombre de huit à douze, et composées d'un calice à quatre écailles au dehors et deux en dedans, qui servent de corolle et entourent quatre étamines à anthères ovales, dont souvent une seule est fertile; il y a aussi un rudiment d'ovaire avorté. Les fleurs *femelles* solitaires et uniques au milieu du paquet de fleurs mâles, à quatre écailles externes pour calice, trois intérieures pour corolle, et contenant trois styles à stigmates obtus sur un ovaire assez gros qui se change en une capsule verte, à trois cornes au sommet, et à trois loges contenant chacune deux graines oblongues.

Arbrisseau de douze à quinze pieds, à tronc branchu, rameux, tortu, à écorce jaunâtre, inégale et à bois très-dur, jaune et compact. Les rameaux un

peu anguleux ou carrés, chargés de beaucoup de feuilles opposées, ovales, plus ou moins allongées et obtuses, se rétrécissant en une pointe mousse au sommet, et en un court pétiole à la base, très-entières, un peu roulées en dessous sur les bords, d'un beau vert foncé et très-luisantes en dessus, plus pâles en dessous, fermes et coriaces. La racine, au moins aussi dure que le bois, est tortueuse, rameuse, rugueuse et jaune.

Cette racine et le bois sont d'une saveur amère assez forte et désagréable. L'odeur du bois est peu prononcée, mais un peu nauséabonde; elle se fait sur-tout sentir pendant les temps pluvieux. La saveur des feuilles est très-amère et plus désagréable que celle des autres parties.

Les feuilles de buis se sèchent parfaitement bien en conservant toute leur couleur et leur forme : elles ne deviennent jaunes que lorsqu'elles ont été mouillées : elles conservent aussi toute leur saveur. Il en est de même du bois et de la racine, que l'on trouve indifféremment dans le commerce, soit en morceaux ou rapés. On les reconnaît toujours à leur tissu compact, pesant et jaune pâle.

Préparations, doses. C'est en décoction que l'on emploie ces dernières parties du buis, principalement la sciure de la racine que l'on soumet à l'ébullition à la dose d'une once ou deux par pinte d'eau, jusqu'à la réduction de la moitié. Le mieux serait de l'unir à cette dose avec d'autres sudorifiques. On a conseillé les feuilles sèches en poudre à la dose d'un gros; on peut en donner le double en décoction à prendre en une seule fois.

Propriétés, usages. Personne ne semble douter de la propriété sudorifique du buis; et depuis très-long-temps que l'on a proposé de le substituer au gaïac, chaque écrivain qui en a fait mention a toujours reproduit cette hypothèse; aucun n'a contesté ses propriétés, si ce n'est Desbois de Rochefort; mais je ne vois pas qu'un seul praticien cite des faits

bien constatés dont il résulte que le bois ou la racine de buis soient des équivalens certains du gaïac, pour la curation des maladies vénériennes. Toutefois je n'en conclurai pas que l'on doive renoncer à ce moyen; je crois au contraire que l'on peut l'unir avec avantage aux bois sudorifiques ordinaires. En général les véroles anciennes se laissent plus facilement attaquer par des médicamens composés, et on ne se trouve jamais mal d'ajouter, dans ces cas, à une tisane sudorifique une ou deux substances de plus. C'est encore comme sudorifique qu'il a été conseillé dans les douleurs de rhumatisme : ici comme dans le premier cas, ce n'est que pour les affections anciennes qu'il faut le conseiller. Dans les maladies contre lesquelles on est si souvent obligé d'avoir recours à l'empirisme, ou à un tâtonnement raisonné qui supplée quelquefois à l'ignorance où l'on est de la cause ou de la nature des accidens, dans ces maladies, dis-je, on ne doit pas négliger surtout de varier ses moyens, et le buis ne doit pas être oublié. Quant aux affections goutteuses et aux engorgemens du ventre, je ne pense pas que le buis puisse y obtenir beaucoup de succès, et je m'abstiendrai jusqu'à de nouvelles expériences de m'en servir pour les combattre. Les feuilles ont été conseillées comme purgatives, mais leurs effets sous ce rapport sont si peu assurés qu'on ne doit se décider à y avoir recours que dans le cas où tout autre purgatif manque. Je ne parle pas non plus des autres maladies contre lesquelles le buis a été ordonné, telles que les dartres, la gale, les fièvres intermittentes, l'épilepsie, les hémorrhagies, ou les inflammations de poitrine, etc., parce que dans plusieurs de ces affections il ne doit jamais convenir, et que dans les autres il ne doit être administré que lorsqu'un sudorifique existant très-actif est indiqué, ce qui est assez rare.

Le buis montre ses fleurs au mois d'avril, et peut être recueilli pendant toute l'année pour les usages de la médecine. Il vient de lui-même dans les bois

sur les montagnes. Sa culture est très-facile en qu'il croît dans toute sorte de terrains ; sa mul- plication ne l'est guère moins, puisqu'il suffit pour produire de planter ses graines aussitôt leur ma- rité, dans une terre sableuse ; il vient aussi de bou- re. L'espèce à bordure, ou buis nain, se produit us souvent par les rejetons ou les branches enra- rées que l'on doit mettre en terre à l'automne, encore mieux en février.

On peut employer indifféremment les feuilles de ce is nain, ou celles du buis en arbre ; mais quand il git du bois ou de la racine, on doit préférer la ande espèce. On peut remplacer ses feuilles comme rgatives, par celles du baguenaudier ; et si l'on veut purgatif plus fort, par celles de gratiole. Quant à n bois, je crois qu'il sera presque toujours avantageux lui substituer celui de gaïac, dont au reste le prix est guère plus élevé dans le commerce.

Si l'on voulait falsifier l'*uva ursi* par les feuilles de is, on reconnaîtrait celles-ci à une saveur un peu oins piquante et à leur forme un peu plus étroite.

ISSEROLE. BOUSSEROLE. BUXEROLLE. ARBOUSIER TRAINANT. RAISIN D'OURS. *Arbutus uva ursi*. Dé- candrie monogynie. LIN. Famille des bruyères. JUSS.

Fleurs blanches, un peu rougeâtres à l'extrémité s grappes axillaires et terminales qu'elles forment : s fleurs ont une forme arrondie, les grappes sont urtes et un peu inclinées. Calice très-petit, à cinq isions ; corolle globuleuse, à limbe divisé en cinq es réfléchis en dehors ; dix étamines qui ne sortent de la corolle, à anthères bifides ; un style de la gueur de la corolle à stigmate obtus. Pour fruit des es d'un beau rouge, arrondies, à cinq loges, con- ant des petites graines.

Arbuste d'un à deux pieds, à tiges faibles, for- nt une touffe, larges, couchées, rameuses, cylin- ques, rougeâtres, pubescentes aux derniers rameaux,

et portant des feuilles éparses, à courts pétioles, irrégulièrement ovales, plus larges au sommet, où quelques-unes sont un peu échancrées, entières, épaisses et solides comme celles du buis, d'un vert plus foncé et luisantes, surtout en dessous.

La busserole est sans odeur. Ses feuilles ont une saveur très-amère et un peu astringente. On ne les trouve guère, dans le commerce, que sèches et mondées, parce qu'on les envoie du midi et même de l'Espagne. Dans cet état elles n'ont changé que de couleur : elles sont d'un vert terne en dessus et jaunâtre en dessous; leur saveur n'a pas changé. On aussi conseillé les baies, *uva ursi*, l'écorce et la racine de la busserole pour remplacer les feuilles, mais on n'en trouve point dans le commerce, ou très rarement.

Préparations, doses. La décoction de deux gros quatre des feuilles, dans une pinte d'eau réduite de quart, en est la meilleure préparation. Cependant comme elle fait vomir quelques personnes, et surtout quand elle est trop chargée, on conseille d'y ajouter quelques gouttes d'une eau aromatique, et une once de sirop scillitique. On en fait aussi une infusion dose un peu plus forte. En substance on fait avaler poudre depuis un demi-gros jusqu'à un et deux gr délayés dans du thé ou toute autre boisson. Si elle donnée en pilules, il est bon de faire prendre un l quide aussitôt, pour favoriser l'action diurétique.

Propriétés, usages. La propriété diurétique n'e point contestée aux feuilles de raisin d'ours; cependant les auteurs sont partagés sur la réalité des effets curatifs qu'on en a obtenus. Ce qui rend raison de cet espèce de paradoxe, c'est qu'on n'a pas toujours ass bien apprécié la manière d'agir de ce moyen, et qu' l'administrant trop généralement comme diurétiq dans les affections des voies urinaires, il a dû nuire que quefois; par exemple, lorsqu'il y avait inflammatio irritation, ou même seulement chaleur dans les o ganes affectés. En effet, l'uva ursi en raison de s principes amers et astringens, a une propriété toniq

ui ne peut être utile que quand, dans les affections les reins ou de la vessie, le tissu de ces organes est elâché et que leur action est languissante; c'est dans e cas seulement qu'on a guéri à son moyen des caarrhes de vessie, de l'urètre, diminué les douleurs ausées par des pierres urinaires, des glaires, et conouru à expulser quelques graviers, peut-être en lonnant à l'urètre la force qui lui manquait pour les aire descendre. Quant à son action pour faire fondre a pierre, on sait combien cette vertu est imaginaire; l est plus raisonnable de compter sur ses effets astrinens dans les fleurs blanches, la diarrhée atonique, etc.

La busserole montre ses fleurs en avril et en mai, et comme elle reste toujours verte, on peut se procuer toute l'année ses feuilles fraîches.

Cet arbuste croît partout, mais principalement dans e midi et sur les lieux élevés, stériles, sur le revers les rochers, des hautes montagnes. Pour le produire lans nos jardins, on se sert de la graine ou des marcottes. Il faut semer en terrine dans une terre de bruyère, et aussitôt la maturité des graines, si l'on veut voir lever dans l'année. Dès que les pieds sont sortis de terre le deux ou trois travers de doigt, on les place dans les petits pots séparés, que l'on serre l'hiver jusqu'à ce qu'on trouve assez de force aux plants pour les placer à demeure en pleine terre. On les met à l'exposition du levant et dans une terre de bruyère tenue fraîche. Il en est de même des marcottes que l'on ne doit lever que la seconde ou la troisième année, en février ou mars. Peut-être est-il prudent d'abriter cet arbuste en pot, encore pendant quelques années avant de le mettre en pleine terre. Il aime les lieux ombragés.

Pour l'effet médicinal, on pourrait le remplacer par les racines de chicorée, de saponaire, comme diurétique, et par celle de tormentille comme astringent.

Dans le commerce, on peut le sophistiquer avec les feuilles de buis, ce qui serait dangereux, mais on en distingue ces dernières en ce qu'elles sont plus ovales, point élargies au sommet et d'un vert plus clair. Il y

aurait moins d'inconvéniens à ce qu'il fût mêlé aux feuilles d'airelle myrtille.

CABARET. ASARET. ASARINE D'EUROPE. GIRARD-ROUSSIN. NARD SAUVAGE. RONDELLE. OREILLETTE. OREILLE D'HOMME. *Asarum Europæum.* Dodécandrie monogynie. LIN. Famille des aristoloches. JUSS.

Fleurs verdâtres au dehors, d'un pourpre brun à l'intérieur, petites, solitaires, naissant à la bifurcation des pétioles, et près de terre sur un pédoncule très-court. Calice campanulé, épais, à trois divisions coriaces, droites et pointues; point de corolle; douze étamines courtes, à anthères oblongues, attachées sur le milieu des filamens qui sont portés sur l'ovaire; style court, à stigmate en étoile, à six divisions. Capsule à six loges, contenant de petites semences ovales.

Plante très-basse, sans tiges apparentes, ou en ayant de très-courtes, cachées sous la terre et se bifurquant à la surface en deux longs et gros pétioles creusés d'un sillon en dedans, et se terminant, après s'être élargis un peu, par une feuille large, réniforme, arrondie, formant une espèce de godet en dessus, où elle est lisse et d'un vert foncé, tandis qu'en dessous elle est plus pâle et un peu pubescente, enfin épaisse et coriace. Racine petite à fibres rampantes, rondes, tortueuses, d'un gris brun au dehors, jaunâtre en dedans, et d'un tissu dense.

L'odeur de cette racine est forte, nauséeuse. On la compare à celle de la valériane officinale; sa saveur est amère, âcre et nauséabonde. Le reste de la plante est inodore; les feuilles ont une saveur faible mais peu agréable.

On sèche principalement la racine d'asaret. Elle conserve alors une odeur faible, un peu piquante et aromatique, et une saveur un peu amère, âcre, aromatique et assez agréable. Elle diffère peu de l'état frais, seulement elle est plus mince et marquée de rides longitudinales. Les feuilles sont faciles à sécher, et aisées à reconnaître à leurs formes et à leur cou-

ur. Elles sont alors, comme avant la dessiccation, odores et presque insipides. On recommande de re-uveler cette plante tous les six mois parce que, t-on, après ce temps elle perd sa propriété émétie pour devenir purgative, et finit ensuite par dever diurétique ou même inerte. C'est ici, je crois, le s de rappeler l'opinion de Schwilgué, lorsqu'il dit que propriétés de l'asaret paraissent varier selon son exsition et l'époque de sa récolte, son ancienneté, c. Cette opinion, énoncée ainsi d'une manière gérale, pourrait rigoureusement être appliquée à toutes plantes; mais il en est très-peu, et le cabaret ne peut augmenter le nombre, dont on connaisse bien les riétés de propriétés selon ces circonstances diverses. , énoncer ces différences sans pouvoir en préciser e seule, c'est jeter dans le doute et rien de plus. outefois, pour me borner au résultat de l'ancienne-, je pense qu'on l'a beaucoup exagéré. S'il est vrai e la plante cesse d'être émétique pour devenir purtive, ce dont je n'ai pu m'assurer quoique j'aie tenté elques essais pour le connaître, je suis peu disposé roire qu'elle devienne ensuite diurétique; une semble succession de propriétés peut paraître très-merilleuse sans doute, mais appelle difficilement la conce. Je puis assurer, au contraire, qu'on peut garder racine de cabaret pendant long-temps, sans 'elle devienne inerte, quand elle est bien séchée, non tériorée, et gardée dans un endroit sec. J'en conve depuis plusieurs années qui n'a rien perdu de odeur, de sa saveur, ni de son activité. Cependant n'en conseille pas moins comme une bonne précaun de la renouveler souvent, parce qu'en général ce écepte est trop peu suivi par ceux qui vendent les ntes médicinales.

Préparations, doses. La racine s'emploie en pou- et en substance dans de l'eau tiède, dans une pon, ou en pilules, à la dose de six grains jusqu'à igt-quatre, et même quelquefois un demi-gros. A te dernière dose elle est émétique, mais à la preère elle n'est que nauséeuse, et peut devenir purga-

tive en la répétant. Il en est de même de son extrait, qui ne doit se donner que jusqu'à vingt-quatre grains au plus. Les feuilles ont moins d'activité et se donnent le plus souvent en infusion, deux à trois gros de sèches, ou six à dix feuilles vertes, dans un verre d'eau. On conseille aussi de faire l'infusion dans le vin, et de mettre macérer pendant une nuit sur les cendres chaudes. La propriété vomitive de ces feuilles, et même de la racine, se perd, dit-on, par la décoction qui ne produit plus qu'un médicament excitant. Un usage beaucoup plus fréquent des feuilles consiste à les réduire en poudre lorsqu'elles sont sèches, et à les introduire dans les narines comme sternutatoires. Sous ce rapport elles font partie de plusieurs poudres, dont la plus célèbre est connue sous le nom de poudre capitale de Saint-Ange. Il ne faut pas que la dose des feuilles de cabaret s'élève dans le mélange, quel qu'il soit, à plus de trois à quatre grains pour une dose: sans quoi l'excitation serait trop violente.

Propriétés, usages. Les propriétés médicamenteuses de l'asaret avaient été bien constatées par les anciens qui l'employaient fréquemment. Depuis la découverte de l'ipécacuanha, les médecins s'en servent très-rarement, mais il est resté le vomitif des campagnes, parce qu'il est bien plus commode pour un paysan de faire une infusion d'une plante qu'il trouve sous sa main, et qu'il connaît, que d'aller à grands frais chercher dans une ville un vomitif, ou un purgatif exotique; s'il emploie le plus souvent une dose beaucoup trop forte, ses organes robustes y résistent, et il obtient l'effet qu'il désire; toutefois cet usage populaire ne justifierait pas les médecins s'ils le prescrivaient dans ces mêmes cas, et voici pourquoi : d'abord son action vomitive est très-infidèle, puisqu'il n'est souvent que purgatif, et quelquefois même sans aucune action; dans d'autres cas il a beaucoup trop d'énergie et produit des accidens graves. On en peut dire autant de sa propriété purgative; et quant à son action diurétique, on en a plus parlé qu'on ne l'a démontré jusqu'ici. De tout cela il faut conclure que le cabaret

onné à l'intérieur est un médicament qui excite, le us souvent avec violence, mais d'une manière très-régulière, l'estomac ou les intestins. Aussi l'a-t-on onseillé dans les cas où l'on donne les purgatifs drasques : les obstructions du ventre, les hydropisies, s fièvres intermittentes avec engorgemens, les afections nerveuses dans le même cas, les maladies utanées chroniques, et dans les affections soporeuses paralytiques, comme excitant seulement. C'est eaucoup de maladies sans doute pour un remède ussi incertain dans ses effets; cependant on pourrait tirer utilement parti dans presque toutes, en le onnant à petite dose et bien à propos. Employé omme sternutatoire, son action est plus constante moins dangereuse.

Le cabaret est une plante vivace, qui fleurit au mois mai ou même plus tôt, et souvent une seconde fois rès l'été. Aussi doit-on récolter sa racine au comencement du printemps avant la floraison, ou à l'aumne, tandis que les feuilles peuvent se récolter ndant toute la belle saison, afin d'être employées us récentes. Je sais bien que ce précepte diffère de précaution que conseille Hoffmann, de les conserr pendant sept à huit mois à l'air libre, pour leur re perdre une partie de leur trop grande activité, ais il se trouve d'accord avec ce que j'ai dit sur la ssiccation de cette plante.

Elle croît spontanément dans presque tous les lieux, rtout lorsqu'ils sont couverts, dans le midi de la ance, et même aux environs de Paris. Sa culture lieu que dans les jardins botaniques, où l'on se la ocure en séparant ses pieds en mars ou en automne, en les plantant dans toutes sortes de terre, pourvu e l'exposition soit un peu ombragée.

Malgré tout ce qu'on a pu dire en faveur des plantes digènes, je ne pense pas qu'il faille hésiter à remcer le cabaret comme émétique, par l'ipécacuanha. mme purgatif, on peut facilement y suppléer par gratiole ou les ellébores.

CAILLE-LAIT ou **GAILLET** jaune. Petit Muguet. *Gallium verum.* Tétrandrie monogynie. Lin. Famille des rubiacées. Juss.

Fleurs jaunes, petites, très-nombreuses et disposées dans plus de la moitié supérieure de la plante en panicules allongées, composées de petites grappes de même forme. Les pédoncules sont courts et munis à leur base de plusieurs feuilles florales pointues. Calice très petit à quatre dents; corolle en roue à quatre découpures ouvertes et pointues; quatre étamines à anthères ovoïdes; style bifide à stigmates arrondis, sur un ovaire qui se change en deux petites capsules arrondies, réunies et nues.

Plante d'un pied à deux au plus, à tiges très-pe couchées, rameuses, grêles, presque carrées, nou euses, surtout du bas, et munies de beaucoup d feuilles disposées en verticilles de six à huit et quelquefois plus, ouvertes, ou même réfléchies sur la tige très-linéaires et pointues, à bords roulés en dessous assez fermes, lisses et d'un vert foncé. Racines petites grêles, allongées, rampantes et brunâtres.

Le caille-lait, quand il est fleuri, a une odeur forte peu agréable en ce qu'elle fatigue; on la trouve analogue à celle du miel, sa saveur n'est qu'un peu amère.

Il ne perd absolument rien de ses qualités en séchant, si pour les lui conserver on prend quelques précautions. Il faut le choisir bien fleuri sans l'être trop et exempt de toute humidité; on en réunit les sommités fleuries avec une petite portion des tiges feuillées et on en forme des paquets assez petits pour que la dessiccation en soit prompte; on enveloppe ces paquets dans du papier mince et on les suspend au soleil ou dans l'étuve; on parvient ainsi à l'avoir parfaitement sec sans lui faire rien perdre de la couleur jaune de ses fleurs, de la couleur verte de ses feuilles, de son odeur mielleuse et de sa saveur amère : sans ces précautions il noircit en séchant, et ses fleurs ne se distinguent

ıs des feuilles; il faut même convenir que, quel-
es précautions que l'on prenne, il tend à noircir;
ne doit pas le conserver plus d'un an si on ne veut
s lui voir perdre ses couleurs; son odeur et sa saveur
conservent mieux.

Préparations, doses. L'infusion dans l'eau, qui est
préparation le plus en usage, se fait avec deux onces
viron des sommités fraîches par pinte, et la moitié
and elles sont sèches; lorsque l'on veut plus d'ac-
n encore, on peut administrer le suc pur; il se
nne depuis quatre onces jusqu'à une livre. On n'en
nne plus la poudre, que l'on employait à un gros,
le sirop fait avec le suc, très-rarement l'eau distillée.
caille-lait fait partie des ingrédiens qui servent à
mposer un purgatif empirique connu sous le nom de
tit-lait de Weisse.

Propriétés, usages. L'odeur et la saveur du caille-
t ne permettent pas de penser qu'il est sans action;
si Cullen a raison de douter de ses succès dans
pilepsie, il ne faut pas pour cela le croire dépourvu
toute activité dans des affections moins graves,
surtout plus accessibles aux moyens de l'art. Na-
ère encore que les plantes, pour le peu qu'elles jouis-
nt de quelques propriétés, obtenaient de nous des
ms de vertus très-pompeux, on recommandait le
lle-lait comme céphalique, anti-spasmodique et exan-
ématique; en ne jugeant que sur les effets sensibles,
doit voir en lui un léger narcotique, qui calme en
minuant l'action du système nerveux, et qui bientôt
oduit une excitation générale très-légère dont le ré-
ltat est une augmentation momentanée de la trans-
ation cutanée. D'après cela il n'est point étonnant
'il ait réussi à calmer de légers mouvemens nerveux,
des maux de tête sans cause matérielle. Sous ce
port il ne cède en rien aux fleurs de tilleul, et je
partage pas l'opinion de M. Guersent qui croit que
dessiccation lui fait perdre plus qu'à ces dernières de
propriétés actives; il en est peut-être ainsi quand
le sèche avec négligence, mais alors ce n'est point
médicament qu'il faut s'en prendre. Je ne dirai

rien de la propriété qu'a la racine du *gallium verum* de teindre en rouge les os des animaux, parce qu'elle est sans importance pour la médecine; ni de celle qu'on attribuait à ses fleurs de cailler le lait, parce qu'elle était tout-à-fait imaginaire, comme M. Deyeux et Parmentier l'ont démontré après Bergius. On sait à présent que cette action n'avait été supposée à ses fleurs que parce que les anciens avaient coutume de les mêler à la présure qui leur servait à coaguler le lait dont ils faisaient le fromage; c'était un assaisonnement qui ajoutait au goût du fromage et en changeait la couleur, comme on le fait encore pour le fromage de Chester, mais qui n'ajoutait rien à l'action coagulante du ferment.

Le gaillet jaune fleurit en juillet et août; c'est pendant ces deux mois et surtout le premier qu'on le recueille pour en faire des préparations ou le conserver. On va le chercher dans les prés, les chemins, sur le bord des haies, dans les allées découvertes des bois et dans les sables des dunes où il est vivace et très abondant. Sa culture est facile dans toutes les terres; ses semences le produisent aisément, et la séparation de ses pieds le multiplie en abondance.

On peut le remplacer par les fleurs de tilleul, comme je l'ai déjà dit; toutefois on ne devrait pas permettre que d'autres gaillets y fussent substitués dans le commerce, si ce n'est le BLANC *gallium mollugo*; encore je ne pense pas qu'il ait autant d'action que le jaune: il est plus élevé, ses fleurs blanches ont les découpures de la corolle ovales, pointues, ses feuilles moins linéaires, sont élargies au sommet et mucronées; il fleurit plus tôt que le jaune.

CALAMENT. C. DE MONTAGNE. MÉLISSE CALAMENT. *Melissa calamintha.* Didynamie Gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs purpurines ou violettes, assemblées sur des pédoncules courts, en grappes axillaires qui fo[rment]

me[...]

ient des espèces de verticilles munis de petites brac-
ées étroites et pointues, avec une tête arrondie, ter-
iinale. Calice tubuleux, cylindrique, strié, à cinq
ents aiguës, trois en haut et deux en bas, formant
eux lèvres peu marquées; corolle labiée, poilue au
ebors, à lèvre supérieure échancrée et un peu plus
rge que les trois divisions de la lèvre inférieure;
uatre étamines à anthères oblongues, saillantes hors
e la corolle; style filiforme, aussi long que les éta-
iines, à stigmate bifide. Quatre semences nues au
nd du calice dont l'ouverture se ferme par des poils
leur maturité.

Plante de deux pieds environ, à tiges dressées,
anchues, fermes, carrées, velues, et portant des
uilles opposées, pétiolées, ovales un peu pointues,
entées en scie, molles, velues, à nervures obliques,
d'un vert peu foncé, surtout en dessous, la racine
t peu forte et fibreuse.

L'odeur du calament est faible. En l'écrasant on lui
ouve un peu de celle de la matricaire, tandis que
saveur le rapproche davantage de la mélisse, mais
t bien plus piquante.

Quand il est sec on peut le reconnaître aux carac-
re de la plante verte, bien qu'il prenne l'odeur et
saveur des menthes. On le trouve encore dans les
utiques d'herboristes, mais les médecins le con-
llent rarement. On l'employait en infusion comme
ménagogue, ou en décoction comme résolutif à
xtérieur, et il entrait dans une foule de formules
ourd'hui oubliées.

Ses propriétés n'ont jamais été bien déterminées
oique son usage soit ancien. Il paraît qu'il parti-
e davantage des propriétés des menthes que du
re mélisse dont il fait partie. On fera donc bien de
point l'employer comme succédanée de la mélisse
nt que de nouvelles observations aient fait con-
re d'une manière plus précise ses véritables pro-
tés.

l fleurit comme la mélisse depuis le mois de juin

et pendant tout l'été. On peut le recueillir en fleurs. Il est très-vivace et se trouve dans les terrains pierreux et surtout montueux. On ne le cultive que dans les jardins botaniques, de la même manière que la mélisse : il ne lui faut qu'une terre médiocre, mais l'exposition du midi lui est nécessaire.

CAMOMILLE ROMAINE. C. NOBLE. C. ODORANTE. *anthemis nobilis*. Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs blanches, terminales, solitaires sur de longs pédoncules velus et blanchâtres. Calice commun velu, composé d'écailles scarieuses, d'un vert blanchâtre, et obtuses. Au disque : fleurons hermaphrodites, jaunâtres, quinquefides; à la circonférence, demi-fleurons femelles, à languettes blanches, ovales, échancrées ou à trois dents. Le réceptacle est conique et les graines oblongues, lisses et sans aigrette.

Plante de près d'un pied, à tiges presque couchées, un peu rameuses, anguleuses, étalées, faibles, vertes et velues, Feuilles alternes, sessiles, très-peu velues, d'un vert plus ou moins foncé, ailées, composées de beaucoup de découpures linéaires, courtes et pointues. Racines fibreuses, chevelues et peu grosses.

Toute cette plante a une odeur aromatique agréable et pénétrante. Sa saveur est chaude et d'une amertume assez forte dans les feuilles, mais dans les fleurs cette amertume va jusqu'à l'âcreté la plus incommode.

En séchant, cette plante ne perd pas de ses propriétés, si la déssiccation est faite avec soin. Quand on sèche la camomille entière, on en sépare ordinairement la racine et on l'étend en paquets. Le plus souvent ce sont les fleurs mondées que l'on dessèche, parce qu'elles sont presqu'exclusivement en usage. On les expose en couches minces sur des claies couvertes de papier ou autrement, de manière à les priver promptement et complétement de leur humidité. L'exposition a

soleil est ce qu'il y a de mieux, parce qu'on ne craint pas, comme pour les fleurs de couleur bleue ou autre, susceptibles de se passer, que les rayons les blanchissent; car pour les fleurs de camomille ce serait un avantage. On doit même faire, à l'occasion de la couleur de ces fleurs, une observation importante qui se rapporte aussi à leur volume : c'est que la blancheur et la grosseur des fleurs de camomille, qui sont recherchées dans le commerce, ne doivent pas obtenir la même estime du médecin. Ce ne sont pas des fleurs monstrueuses, d'une blancheur éblouissante que le praticien a besoin, ce sont des qualités physiques très-prononcées qu'il doit rechercher, parce qu'elles lui promettent une action plus prompte, plus assurée et plus durable. Or, on ne peut trouver à la camomille cette belle couleur et ce gros volume que dans les leurs doubles; et comme elles ont d'autant moins de propriétés, d'énergie médicinale, qu'elles sont plus loubles, il en résulte que ces fleurs les plus estimées ans le commerce seront toujours celles que le mé-ecin prisera moins. Au contraire les fleurs simples, ui sont petites et jaunâtres, contiennent beaucoup lus d'huile essentielle, ont plus d'odeur et de saveur; lles sont plus actives et doivent être préférées. Pour es fleurs que l'on sèche avec la tige, il faut que les uilles soient bien vertes. Au reste, l'usage de la ca-iomille entière est assez rare, et l'on ne devrait iême s'en servir que pour l'usage extérieur; tout ce ie je vais dire de cette plante doit s'entendre des eurs mondées. On a conseillé pour les conserver, iand elles sont sèches, de les presser dans des ton-eaux ou des boîtes collées de papier à l'intérieur. On eut aussi les mettre dans des vases de verre. Il faut oir le plus grand soin de ne les resserrer que quand es sont complétement sèches, de les placer dans un u exempt d'humidité, enfin loin de la lumière qui altérerait la blancheur, sans aucun avantage pour s propriétés. Les meilleures fleurs de camomille sont anches sans être trop doubles ou trop grosses; le lieu de chaque tête peut être jaune, mais il ne faut

pas qu'aucune partie soit tachée; l'odeur doit en être franche et prononcée. Si elles sont bien séchées elles ont dû perdre les trois quarts de leur poids.

Préparations, doses. On s'en sert rarement lorsqu'elles sont fraîches, si ce n'est en pharmacie pour en tirer l'eau distillée, l'huile essentielle, ou pour en tirer le suc que l'on a conseillé à la dose d'une once ou deux, quoiqu'il soit très-âcre, mais dont il ne faudrait pas donner plus de deux à trois cuillerées. Cependant dans les lieux où la culture la fournit, ou pendant le temps que le commerce s'en approvisionne, on l'emploie quelquefois verte; c'est alors à double dose en poids de l'état de dessiccation qui va seul me servir de règle.

La préparation de la camomille la plus commune, et qui est pour ainsi dire populaire, c'est l'infusion dans l'eau. On en met deux ou trois gros, une forte pincée, ou dix à quinze et même vingt têtes par pinte de liquide qui devient verdâtre, surtout si on laisse séjourner les fleurs après que l'infusion est achevée. On fait aux mêmes doses des décoctions. La poudre de camomille est, après l'infusion, la préparation le plus en usage. La dose est de quelques grains seulement, ou de demi-gros à un gros, selon l'effet que l'on veut produire. Dans le dernier cas elle détermine quelquefois l'effet purgatif, ou une excitation trop vive : c'est ce qui a fait conseiller à Cullen d'y joindre des astringens ou des narcotiques. D'autres fois on donne en même temps et l'infusion et la poudre. L'extrait est un peu plus rarement employé : on peut en faire prendre depuis un gros jusqu'à deux ou trois par jour : il faut toujours en diviser les prises par quinze à vingt grains. Le vin de camomille est un médicament dont on peut faire avaler quelques onces. L'eau distillée sert plus souvent comme excipient des potions, tandis que l'huile essentielle n'y peut entrer qu'à la dose de quelques gouttes jusqu'à quinze, vingt, ou vingt-quatre au plus. Enfin le sirop se donne par once. Toutes les autres pré-

parations de la camomille ont rapport à son usage à l'extérieur. On fait des lavemens que l'on administre dans les coliques ; des fomentations, des bains, des fumigations avec les infusions ou décoctions ; on fait des cataplasmes avec les fleurs cuites, ou l'on soupoudre les cataplasmes résolutifs avec la poudre de ces fleurs ; enfin l'on fait par l'infusion ou la cuisson dans l'huile d'olive une huile de camomille que l'on emploie comme résolutive dans la goutte, le rhumatisme, ou sur le ventre dans les coliques des enfans, etc : on en frictionne les parties et on n'essuie pas.

Propriétés, usages. Tous les effets de la camomille sur l'économie animale s'expliquent, par ses propriétés tonique, excitante et anti-spasmodique : mais il est important de remarquer que l'on peut provoquer l'une plus que l'autre de ces propriétés, suivant la forme que l'on donne au médicament, ou la préparation que l'on choisit. Par exemple, l'infusion et l'eau distillée produisent un effet excitant ou anti-spasmodique, selon qu'on les emploie dans des cas de relâchement ou de spasme, tandis que la décoction et l'extrait de camomille ne déterminent que l'impression tonique, ne font que fortifier les tissus sur lesquels on les applique. On peut facilement expliquer d'après cela l'action des autres préparations, et rapporter à quatre séries les états maladifs dans lesquels cette plante convient ; 1°. comme tonique, on vante avec raison sa vertu stomachique ; on la donne avec succès dans les langueurs d'estomac, le défaut d'appétit, les digestions difficiles, venteuses, ou avec aigreur, et dans toutes les maladies dont ces dérangemens sont les effets, comme l'hypocondrie, la constipation par suite de relâchement des intestins, dans la diarrhée provenant de la même cause ; contre les vers, etc. ; 2°. on conçoit aussi que, comme excitante, son action peut-être utile dans plusieurs des cas précédens, mais cette excitation peut avoir un effet plus étendu et ranimer toute l'économie, comme lorsqu'on l'emploie pour relever les forces à la suite des fièvres bilieuses, putrides, muqueuses, continues ou intermittentes, etc. Au

contraire, elle excite plus spécialement la peau dans quelques fièvres exanthématiques dont l'éruption se fait difficilement faute d'énergie vitale; elle excite la matrice et fait couler les règles ou les vidanges arrêtées par la même cause; 3°. comme anti-spasmodique, elle produit de plus heureux effets encore dans les derniers accidens que je viens de citer, quand le spasme de la peau ou de l'utérus s'unit au relâchement pour les produire, et dans beaucoup d'autres affections où les mêmes causes agissent ensemble, ainsi qu'il arrive dans certaines fièvres. Mais l'action anti-spasmodique est plus spécialement en jeu dans l'hystérie, certaines douleurs venteuses, les coliques et le vomissement de la grossesse qu'elle calme quelquefois; au reste si dans ce cas elle empêche le vomissement, elle le produit dans un autre, puisqu'on la donne souvent avec l'émétique pour en assurer l'effet. Au contraire, si on commence à la donner après le vomissement, elle produit une purgation plus ou moins forte, 4°. enfin, dans bien des maladies, on donne la camomille dans l'intention de produire les trois actions tonique, excitante et anti-spasmodique à la fois. C'est probablement ainsi qu'elle agit pour guérir les fièvres intermittentes: on en a obtenu beaucoup de succès dans celles du printemps.

A l'extérieur on l'a appliquée sur les seins des nouvelles accouchées, comme résolutive; sur les hémorrhoïdes qui ont besoin d'être stimulées, ainsi que sur les ulcères de mauvais caractère, les parties frappées de gangrène, etc. Au surplus, quelque soit l'usage auquel on applique la camomille à l'intérieur ou à l'extérieur, il ne faut jamais perdre de vue qu'elle serait très-nuisible, s'il y avait irritation, fièvre, chaleur ou autres signes qui annoncent une exaltation des forces vitales.

La camomille croît spontanément sur les lisières des bois, sur les pelouses, dans les lieux secs et sablonneux; elle fleurit en juin et juillet; celle que l'on cultive peut se récolter jusqu'en septembre: en général il vaut mieux la récolter de bonne heure, parce

qu'elle a plus de qualités quand elle n'est pas tout-à-fait ouverte. On a observé aussi en récoltant les fleurs, que les premières qui s'épanouissent sont plus simples et plus actives ; tandis qu'à mesure que la saison avance celles qui s'ouvrent ensuite sont plus doubles, plus blanches, et, comme je l'ai déjà dit précédemment, font plus d'honneur au marchand qui les vend que de profit au malade qui les emploie : on ne doit pas hésiter dans les lieux où il croît de la camomille, de donner la préférence à celle qui vient naturellement sur celle que la culture fournit.

Cette culture est facile ; c'est une plante vivace qui vient assez bien partout, mais beaucoup mieux dans une terre douce, substantielle et fraîche, ou souvent arrosée ; il lui faut aussi le midi, et elle craint les terrains froids et argileux. Pour la produire on peut avoir recours à la graine, si l'on ne veut que l'espèce simple, ce qui est rare ; tandis que pour obtenir la double on est forcé de recourir aux marcottes enracinées ; on sépare le plant de l'année précédente et l'on plante chaque marcotte à une distance convenable ; on peut encore la multiplier plus aisément en laissant prendre racine à ses tiges étalées sur la terre. Pour avoir de plus belles fleurs par ce dernier moyen, et donner à la plante une forme plus régulière, il faut, après avoir mis en terre l'éclat des pieds en automne, réunir tous ses drageons au printemps afin d'en former de petites touffes. Il en résulte de nouveaux pieds qui sont plus robustes que les anciens. Il faut planter la camomille en mars ou avril, et choisir un temps humide pour la mettre en terre, si on veut avoir des fleurs hâtives ; plus tôt on la plante, pourvu cependant que ce ne soit pas avant le mois de mars, et plus tôt on en obtient. On fait avec la camomille des touffes, des bordures dans les jardins où elle n'est que pour l'agrément ; au contraire on la cultive en planches pour l'usage de la médecine. Au reste elle ne demande pas d'autres soins que des sarclages pour détruire les mauvaises herbes.

La culture a rendu la camomille romaine si com-

mune qu'on cherche rarement à la remplacer par d'autres plantes ; cependant on peut lui substituer, sans un grand désavantage, la maroute qui est une espèce de son genre, ou la CAMOMILLE ORDINAIRE qui est une espèce de matricaire, *Matricaria camomilla* Lin. Elle diffère de la camomille noble en ce que ses racines sont annuelles ; ses tiges une fois plus élevées, dressées, striées et glabres ; ses feuilles à folioles plus larges et d'un vert plus gai ; ses fleurs plus grandes, à calice commun glabre, et elles s'ouvrent depuis le mois de juin jusqu'en août. Cette camomille croît spontanément dans les champs et les lieux cultivés, mais on la cultive peu, parce qu'elle a été remplacée entièrement en médecine par la camomille romaine qui a autant de propriétés, sans avoir une odeur aussi forte, et même on peut dire aussi désagréable. C'était cependant la camomille des anciens : son usage remonte aux siècles les plus reculés, non seulement de la Grèce, mais de l'Egypte ; c'est pourquoi plusieurs médecins la recommandent encore spécialement : rien ne les justifie cependant, car l'usage a décidé presque généralement en faveur de la camomille romaine, *anthémis nobilis*, et c'est avec raison, puisque son odeur est plus agréable, et ses propriétés au moins égales.

Je n'ai rien dit de la CAMOMILLE JAUNE, ou des TEINTURIERS, ŒIL DE BŒUF, *anthemis tinctoria*, Lin. parce que, quoiqu'on l'ait vantée contre les fièvres, elle n'est que très rarement employée.

CAMPHRÉE. C. DE MONTPELLIER. *Camphorosma Monspeliaca.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des arroches. JUSS.

Fleurs herbacées, petites, en paquets axillaires le long des rameaux où elles forment des épis lâches. Calice urcéolé, pubescent, à quatre divisions pointues, deux grandes et deux petites alternant ; point de corolle ; quatre étamines sortant du calice, à anthères allongées ; un style bifide à stigmate aigu et plumeux, et une semence comprimée, ovale.

Sous-Arbrisseau d'un pied au plus, qui s'élève jusqu'à six pieds par la culture, à tige dressée, arrondie, colorée, glabre, et à rameaux droits ou tordus, cendrés ou blanchâtres au sommet. Feuilles alternes ou éparses, très-petites, linéaires, pointues, épaisses, velues, blanchâtres ou d'un vert cendré, et très-nombreuses parce que dans les aisselles il se trouve des paquets d'autres feuilles semblables, qui sont les rudimens de nouvelles pousses. Racines ligneuses, brunâtres.

La camphrée entière est inodore, mais en la frottant les feuilles développent une odeur de camphre très-marquée ; leur saveur est piquante et évidemment camphrée, de manière qu'après les avoir mâchées la saveur du camphre reste long-temps dans la bouche.

Aucune de ces qualités ne change par la dessiccation, en sorte qu'il est facile de s'en servir pour reconnaître la plante à cet état; les formes de ses petites feuilles changent encore moins. Cependant, comme son usage est peu répandu, il arrive souvent qu'elle est conservée dans les boutiques pendant trop long-temps, et qu'elle perd sa saveur âcre et son odeur qu'il faut qu'elle conserve pour ne point être dépourvue de propriétés.

Préparations, doses. Ce sont les feuilles que l'on emploie, soit détachées ou avec les branches. Leur préparation la plus commune et la meilleure est l'infusion théiforme à vaisseau fermé. On se sert presque toujours de la plante sèche parce qu'on ne la trouve pas autrement dans les boutiques. La dose est de deux gros à une demi-once par pinte d'eau ; on a conseillé aussi de faire l'infusion dans le vin blanc, mais on s'en sert rarement.

Propriétés, usages. L'odeur de la camphrée, sa saveur et l'huile essentielle qu'elle contient auraient dû mettre de bonne heure sur la voie des propriétés stimulantes dont elle est douée. Cependant ce n'est que dans ces derniers temps qu'elle a été mise en usage, et encore dans le midi seulement. C'est prin-

cipalement comme expectorant excitant, dans l'asthme pituiteux, et quand on veut, en stimulant sympathiquement les bronches, leur communiquer assez d'énergie pour qu'elles se débarrassent des matières muqueuses que l'atonie y laisse excréter. On la prescrit ordinairement alors avec un sirop dit *incisif*, celui de lierre terrestre, de scille, etc. On l'a aussi vantée dans la coqueluche et dans les affections pectorales qui proviennent du déplacement d'une affection goutteuse ou rhumatismale. Comme diurétique excitant, on l'a prescrite dans les obstructions atoniques du ventre, les hydropisies et surtout l'anasarque. On a cherché à la faire agir plus directement sur les intestins dans les diarrhées, les dysenteries que la faiblesse entretient; on a quelquefois dirigé l'excitation qu'elle produit sur la matrice dans les dérangemens de la menstruation, et surtout sa suppression, ainsi que dans les fleurs blanches atoniques; enfin elle a été indiquée dans les affections rhumatismales chroniques et dans toutes celles où les stimulans sont indiqués. On conçoit d'après cela qu'elle doit être sévèrement proscrite quand il y a irritation, turgescence, fièvre, etc.

La camphrée fleurit en juillet et août. Elle peut se récolter avant et pendant la floraison; plus tard elle serait moins active. Elle est d'ailleurs toujours verte, ce qui dispense, au moins pour l'usage local, de la sécher dans le midi de la France, où elle croît naturellement dans les lieux sablonneux, secs, arides, au bord des chemins, surtout aux environs de Montpellier. Dans les départemens du nord au contraire, la culture seule la produit, mais avec beaucoup moins de qualités que celle du midi; il suit de là que la plante sèche venue de son pays natal est plus énergique que la verte cultivée ailleurs, et doit lui être préférée.

Cette culture est cependant assez facile pourvu qu'on la garantisse dans l'orangerie des gelées un peu fortes, et qu'elle soit exposée au soleil pendant l'été. Au reste quand on en possède un pied, cet arbuste se multiplie en toutes saisons au moyen des marcottes ou des

boutures. La terre légère et sablonneuse convient mieux à la camphrée que toute autre, et si on la multiplie au printemps les nouveaux plants s'enracineront en deux mois au plus.

Pour la remplacer on pourroit se servir de la menthe poivrée, de la sauge, du romarin; mais peut-être qu'elle possède, au moyen du principe qui lui donne sa saveur et son odeur camphrées, des propriétés excitantes particulières que le peu d'expériences auxquelles elle a servi n'ont pas encore permis de bien déterminer.

Ces mêmes qualités la feront toujours distinguer de toutes les plantes aromatiques, et encore plus des bruyères avec lesquelles ses formes ont quelque ressemblance.

CAPILLAIRE. C. DE MONTPELLIER. C. OU ADIANTE A FEUILLES DE CORIANDRE. CHEVEUX DE VÉNUS. *Adianthum capillus Veneris.* Cryptogamie. Fougères. LIN. Famille des fougères. JUSS.

Plante sans tige, de six à huit pouces de haut, par des feuilles dont le pétiole commun, mince, luisant, de couleur puce, d'abord nu dans la moitié de sa longueur, se garnit ensuite de nombreuses folioles alternes, glabres, vertes, lobées ou au moins découpées dans la moitié supérieure. Celles du haut sont simples, mais en bas il s'en trouve deux, ou même trois, sur les pétioles partiels. La fructification se forme en petits grains dans le repli du bord supérieur des folioles. La racine qui soutient les feuilles est oblique, longue comme le doigt, grosse comme un tuyau de plume, d'un brun rougeâtre, comme poilue à la surface et munie en-dessous de quelques radicules chevelues.

Ce sont les feuilles que l'on emploie en médecine. Leur odeur est assez agréable, quoiqu'extrêmement faible, il en est de même de leur saveur un peu amère et âcre dans la plante verte, et à peu près nulle quand elle est sèche. C'est cependant à cet état seulement qu'on la trouve dans le commerce, c'est-à-dire, insipide

et inodore, bien que très-facile à reconnaître aux caractères indiqués précédemment.

Préparations, doses. L'infusion forte, ou encore mieux la décoction, est la préparation la plus convenable du capillaire. On en fait bouillir une once dans une pinte d'eau pendant cinq minutes, et on laisse infuser ensuite à vaisseau clos. Quand on a passé le liquide on peut le boire pour tisane, en y ajoutant du sucre ou un sirop. Le sirop de capillaire est bien plus souvent employé quoique l'on convienne généralement qu'il n'a pas beaucoup plus d'action que le sirop de sucre.

Propriétés, usages. Il est à croire que dans ces préparations le capillaire laisse échapper un peu de mucilage, et peut-être un principe légèrement aromatique que la dessiccation avait caché et qui réparait par l'ébullition. C'est donc avec raison qu'on le place parmi les béchiques qui facilitent l'action du poumon en calmant l'irritation, et en relâchant le tissu pulmonaire. Il rend ainsi plus facile la toux sèche, l'expectoration, calme l'ardeur de la poitrine, le sentiment d'âcreté dans la gorge qui excite la toux, et convient dans les rhumes aigus et les inflammations de la poitrine. On ajoute son sirop à toutes les tisanes pectorales douces; mais si l'on se servait de la décoction un peu chargée, il ne faudrait pas oublier qu'elle contient une certaine portion du principe aromatique, et qu'à cause de cela elle serait moins émolliente que la tisane faible ou le sirop. Il serait peut-être prudent de ne donner le capillaire ainsi préparé que quand la plus forte irritation des catarrhes est calmée. Mais il ne faudrait pas, de cet excès de précaution que je recommande à l'égard du capillaire de Montpellier, conclure à la possibilité de l'existence dans cette plante des nombreuses propriétés qu'on lui a supposées bien gratuitement pour guérir la phthisie pulmonaire, et les engorgemens chroniques du ventre, les maladies des voies urinaires, etc.

La fructification se montre sur cette plante depuis

: mois de mai jusqu'en août, et l'on peut la recueillir endant toute la belle saison. Elle est vivace et croît n abondance dans les lieux humides et couverts des épartemens méridionaux de la France, d'où on l'envoie sèche dans le commerce. On ne s'en sert point utrement, en sorte qu'on ne la cultive jamais pour usage de la médecine. Dans les jardins botaniques lle est conservée dans la terre de bruyère un peu huide, et à l'exposition du midi.

On conseille de remplacer le capillaire de Montellier par le noir et le polytric auxquels on attribue es propriétés analogues, mais sans aucune expéence bien positive qui le démontre.

APILLAIRE NOIR. Doradille noire. *Asplenium adianthum nigrum*. Cryptogamie. Fougères. Lin Famille des fougères. Juss.

Plante sans tige de six à huit pouces de haut, mposée de feuilles formant touffe, portées sur des tioles minces, d'une forme à peu près triangulaire, ongée et très pointue, deux à trois fois ailées, ıne couleur verte foncée, à pinnules alternes sur la oitié supérieure du pétiole, chacune de la forme la feuille entière; les inférieures les plus grandes, ınatifides et composées à leur base de plusieurs ioles distinctes; les supérieures diminuent toujours étendue, finissent par être simples, mais toutes les visions et subdivisions sont incisées, découpées et tuses; fructification d'un rouge brun ou ferrugineux, posée sur le dos des feuilles par paquets oblongs par lignes éparses qui s'étendent sous chaque iole et deviennent confluentes. La racine est noire et formée par des fibres petites et entrelacées.

Cette plante est inodore et insipide, ses propriétés sont pas plus marquées que ses qualités physiques, je ne pense pas qu'elle puisse suppléer même les bles propriétés du capillaire de Montpellier, quoi-'on l'ait louée avec aussi peu de mesure et de raison.

Elle montre sa fructification à la fin de l'été seulement, et vient dans les lieux couverts, où elle est vivace et où on la recherche très-peu, parce qu'elle n'est jamais employée par les médecins.

L'on plaçait aussi parmi les *capillaires* une autre plante encore plus oubliée aujourd'hui, s'il est possible, c'est le POLYTRIC, P. DORÉ, PERCE MOUSSE; *Polytricum commune*, Lin.; on la croyait capable de faire fondre la pierre dans la vessie, les obstructions dans le ventre, de combattre les inflammations, de retenir ou de pousser les règles selon le besoin, et mille autres propriétés aussi ridicules; enfin, on l'a conseillée depuis peu de temps dans les catarrhes de vessie. Quoi qu'il en soit elle me paraît tellement inutile que je ne crois pas devoir en donner la description; elle n'est pas même propre à remplacer le capillaire de Montpellier. On la conseillait en décoction dans l'eau, à la dose de deux ou trois gros par pinte. Elle croît dans les forêts, les lieux incultes et humides, au milieu des mousses auxquelles elle ressemble.

CAROTTE. C. SAUVAGE. C. CULTIVÉE. *Daucus carota*. Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères, JUSS.

Fleurs blanches ou rougeâtres, petites, disposées en ombelles planes pendant la floraisson, et qui deviennent concaves lorsque les fleurs mûrissent. L'ombelle commune a une collerette de folioles étroites, et les ombellules en ont une à folioles plus simples encore. Chaque fleur, qui est irrégulière, porte cinq pétales dont le plus grand se trouve du côté extérieur de l'ombelle; cinq étamines, et deux styles. Les fruits sont hérissés de poils.

Plante de deux à trois pieds, formée de tiges rameuses un peu cannelées et poilues; elle a des feuilles d'un beau vert quoiqu'un peu velues, assez grandes, plusieurs fois ailées, et ses folioles profondément découpées en petites lanières pointues. L'espèce sauva-

st plus petite dans toutes ses parties et dans sa racine
urtout qui est dure, blanchâtre et fusiforme.

Cette racine a un peu du goût de la carotte cultivée,
e plus elle est âcre et piquante; ses fleurs sont pi-
uantes aussi et beaucoup plus que les feuilles qui
'ont qu'une saveur herbacée, un peu astringente,
elle des semences est aromatique. Point d'odeur si
on n'écrase pas les différentes parties de la carotte.

La racine de l'espèce sauvage peut se sécher et se
onserver pour l'usage, tandis que la culture fournis-
ant l'autre en tout temps et plus commodément, on ne
emploie que dans l'état frais; on emploie rarement
es feuilles, et beaucoup moins qu'autrefois les se-
nences.

Préparations, doses. La carotte sauvage entière
e donne en infusion à une petite poignée par pinte;
a racine se prescrit en décoction. On fait aussi des
écoctions de la racine de carotte cultivée; les semences
e donnent en infusion depuis un gros jusqu'à une
nce par pinte d'eau, et en poudre de vingt grains à
n demi-gros pris en substance. La pulpe de la racine
e fait bouillir dans l'eau pour l'appliquer sur les
ancers; enfin on en prépare un sirop qui passe pour
ectoral et apéritif.

Propriétés, usages. Les semences sont vantées
omme carminatives, stomachiques et diurétiques; on
es plaçait autrefois parmi les semences chaudes mineu-
es, c'est-à-dire que l'on avait reconnu en elles une action
timulante ou *échauffante*. Comme carminatives, on
e doit les donner que quand les vents dépendent d'une
ébilité du canal digestif, et comme stomachiques, quand
estomac fait mal ses fonctions par la même cause; à
tre de diurétiques, on les a conseillées dans la stran-
urie, la gravelle, mais il faut encore ici qu'il n'y
it aucune irritation pour que leurs effets soient salu-
aires; c'est dans ces derniers cas que l'on en faisait
rendre l'infusion dans de la bière ou du vin; la décoc-
on des racines a été donnée comme apéritive et on
a beaucoup vantée pour la jaunisse. Elle a pu être utile
uand cette maladie était causée par une irritation,

une constriction des vaisseaux biliaires, qui empêchaient l'écoulement de la bile, parce que cette décoction est douce, mucilagineuse et a une action calmante qui peut réussir à détendre les vaisseaux; par ce motif aussi je ne pense pas qu'on puisse en retirer d'utilité dans les écrouelles et le rachitis contre lesquels Desbois de Rochefort la conseille. Enfin on a beaucoup vanté sa pulpe appliquée sur le cancer. Depuis 1766 que Sultzer l'a proposée, on a répété cet éloge jusqu'en 1802 que M. Bridault, fit paraître son ouvrage sur la carotte. Voici le jugement qu'en portent Bayle et Cayol : « Nous croyons pouvoir conclure de nos observations, comme aussi de celles de M. Bridault, que le cataplasme de carotte est sans efficacité contre le cancer, mais qu'il peut améliorer et même guérir plusieurs maladies dartreuses, scrophuleuses ou autres qui ont quelquefois toutes les apparences du cancer.

La carotte est bisannuelle, et fleurit en juin et juillet; on trouve l'espèce sauvage dans les prés, sur le bord des chemins et des champs. Quant à la carotte cultivée, comme ses principaux usages sont économiques, nous renvoyons au bon jardinier pour sa culture.

On peut remplacer leurs racines par celle du panais, et leurs semences par celles des autres ombellifères que l'on appelait semences chaudes, telles que l'ache, le persil etc.

CASSIS. Groseiller noir. *Ribes nigrum*. Pentandrie monogynie. Lin. Famille des grossulariées. Juss.

Fleurs en grappes lâches, à pédicelles munis de petites bractées. Calice ventru, rougeâtre, à cinq divisions ovales et réfléchies; corolle à cinq petits pétales verdâtres, obtus, alternes avec les divisions du calice; cinq étamines à anthères pendantes; style bifide, et pour fruit une baie ronde, noire, lisse, ombiliquée, contenant des semences ovales dans une pulpe succulente.

Arbrisseau de quatre à six pieds, à rameaux nombreux, couverts d'une écorce rougeâtre. Feuilles larges, à pétioles assez longs, munis de quelques épines faibles, divisées peu profondément en trois ou cinq lobes pointus et dentés; elles sont vertes glabres et unies en dessus, un peu pubescentes en dessous et tachetées par des points résineux.

Tout l'arbrisseau répand une odeur assez forte, particulière, peu agréable. Les feuilles ont une saveur un peu acerbe, et les fruits sont remplis d'un suc dont le goût particulier est recherché par quelques personnes, quoique peu agréable. Ce suc est moins acidulé, et moins sucré que celui des groseilles, dans les grains mangés entiers, parce que ces saveurs y sont couvertes par la saveur et l'arôme particulier de l'huile essentielle contenue dans l'enveloppe. Aussi le suc de cassis, obtenu sans pression, se rapproche-t-il beaucoup de celui des groseilles communes, tandis que ce même suc, ayant fermenté, ou ayant subi avec l'enveloppe une préparation quelconque, acquiert une action légèrement excitante et tonique. C'est donc l'huile essentielle, en passant dans les liqueurs que l'on prépare avec les baies de cassis, qui leur donne la propriété stomachique qu'on leur attribue.

On a beaucoup vanté les feuilles et les jeunes pousses de cassis, comme ayant les mêmes propriétés; les feuilles surtout, que l'on trouve sèches dans les boutiques, contiennent de l'huile de même nature, et un principe astringent. On peut les considérer comme un tonique un peu excitant, mais cette action se retrouve dans tant d'autres plantes où elle est mieux caractérisée, qu'on emploie très-rarement les feuilles de cassis, quoiqu'elles aient été vantées sans discernement dans le rhumatisme chronique, la diarrhée, la dysenterie, les angines, et même dans l'hydropisie comme diurétiques. Dans la médecine populaire, on emploie encore quelquefois l'infusion chaude et sucrée de ces feuilles.

Le cassis fleurit en avril, ses fruits se récoltent en été; il croît aux mêmes lieux que le groseiller, et tout ce que je dirai de la culture de celui-ci lui sera applicable.

CATAIRE, Chataire. Herbe aux chats. *Nepeta cataria.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des Labiées. Juss.

Fleurs blanchâtres et purpurines, en épis formés de grappes axillaires, opposées, accompagnées de petites bractées sétacées. Calice tubulé, strié, velu, à cinq dents aiguës inégales; corolle à tube cylindrique, à limbe labié, la lèvre supérieure droite échancrée, l'inférieure trilobée; le lobe du milieu arrondi et crénelé. Quatre étamines didynames. Un style à stigmate bifide. Pour fruit, quatre semences nues ovales.

Plante de deux pieds environ, à tige droite, rameuse, carrée, pubescente, d'un vert blanchâtre surtout en haut, ou rougeâtre. Feuilles opposées, pétiolées, cordiformes, dentées à grandes dents, peu épaisses, glabres et d'un beau vert en dessus; pubescentes, blanches et douces en dessous. Racine rameuse.

Odeur aromatique forte, qui approche de celle de la menthe, et augmente en écrasant les feuilles. Saveur un peu amère, forte et très-piquante.

On emploie la plante entière ou seulement les sommités fleuries; c'est ainsi qu'on la trouve sèche dans les boutiques. Sa tige carrée, ses feuilles d'un vert sombre, ses sommités blanchâtres, sa saveur piquante et son odeur lorsqu'on les écrase, tous ces caractères s'y conservent et la font aisément reconnaître. A cet état les chats la recherchent encore, mais moins que quand elle est verte.

Préparations, doses. On la conseille en infusion aqueuse ou vineuse; la dose est d'une petite poignée par pinte. On en peut faire des lavemens, des injections, des bains, des fomentations, etc.

Propriétés, usages. La cataire est tonique et exci-

tante à la manière du marrube, ou même des menthes. C'est par ces propriétés qu'elle agit dans les affections spasmodiques, les vapeurs, l'hystérie, les pâles couleurs, l'aménorrhée, et pour exciter l'expectoration des matières visqueuses qui engouent les poumons dans l'asthme et les affections catarrhales chroniques, etc. On lui suppose, et avec raison sans doute, des propriétés réelles, cependant elle est peu employée.

La cataire fleurit en juillet et août; on peut la récolter pendant tout l'été; il ne faut pas attendre qu'elle soit passée de fleurs.

Elle est vivace dans les lieux frais, où elle se propage d'elle-même par sa graine qui se ressème. Aussi est-elle très-rustique et vient-elle dans tous les terrains. Quand on ne veut pas la semer on peut la produire par la séparation des pieds au printemps ou à l'automne. On ne la cultive point pour l'usage de la médecine.

Le pouliot, ou d'autres menthes, le marrube ou l'hyssope peuvent la remplacer, de même qu'elle peut être substituée à ces plantes.

CENTAURÉE COMMUNE. GRANDE CENTAURÉE. *Centaurea centaurium.* Syngénésie polygamie frustranée. LIN. Famille des cynarocéphales. JUSS.

Fleurs d'un rouge pourpre, grandes, globulaires, solitaires sur les pédoncules, et terminales. Calice commun imbriqué d'écailles simples, lisses, ovales, obtuses, un peu scarieuses aux bords, convexes et entières. Il contient des fleurons tubulés, quinquéfides, hermaphrodites au milieu, neutres à la circonférence. Les graines sont ovales et à aigrette sessile.

Plante de trois à cinq pieds, à tiges dressées, fermes, rameuses, arrondies et glabres, qui portent des feuilles grandes, pinnées, à pétioles aplatis en dessus, et à folioles oblongues, décurrentes en bas, comme tronquées auprès du pétiole sur le bord supérieur, plus ou moins pointues, dentées en scie,

glabres et vertes. La racine est grosse et longue, brune au dehors, rougeâtre à l'intérieur et succulente.

Toutes les parties sont inodores ; les feuilles un peu amères, et la racine beaucoup plus.

C'est cette racine seulement qui est conseillée, mais si rarement que les marchands de plantes négligent de s'en approvisionner, et que même, par un effet de leur ignorance, plusieurs ne conservent que les feuilles sèches de la grande centaurée. On doit fendre la racine pour la sécher ; dans son état de dessiccation, elle conserve toute son amertume.

Préparations, doses. On emploie cette racine en décoction, à deux ou trois onces par pinte d'eau, suivant qu'elle est fraîche, ou sèche. On en fait aussi des infusions ou macérations dans le vin, avec moitié de liquide pour la même quantité de la racine, et encore ne doit-on prendre ces préparations qu'à petite dose. La poudre de la racine sèche est aussi conseillée à un gros en substance ; elle faisait partie de la fameuse poudre que le prince de la Mirandole avait préconisée contre la goutte, et que l'on ne connaît pas plus que le sirop préparé par Bœcler, avec le suc de la racine fraîche, et qu'il vantait beaucoup dans les affections catarrhales. Enfin, on en peut faire un extrait comme de tous les amers.

Propriétés, usages. La racine de grande centaurée contient le principe amer et jouit conséquemment de la vertu tonique des autres substances qui sont dans le même cas. Mérite-t-elle sous ce rapport, ou sous quelques autres, d'être distinguée des amers indigènes ? C'est ce qu'aucune expérience n'a prouvé, et ce qu'aucun raisonnement ne conduit à penser. Malgré la haute antiquité de sa réputation, je ne crois pas qu'elle aurait résisté à un entier oubli, si elle n'eût été soutenue, à cause de son nom, par la petite centaurée dont les vertus sont bien plus étendues et plus certaines. Quoiqu'il en soit, elle n'est pas sans action, et si elle ne produit pas les merveilleux effets qu'on lui a attribués dans les ob

ructions des viscères du ventre, dans quelques hé-
iorrhagies passives, dans le catarrhe du poumon,
toux rébelle, etc., toujours en est-il qu'elle vaut
itant que beaucoup d'autres plantes bien plus em-
oyées.

La centaurée commune montre ses grandes fleurs
i mois d'août. On peut recueillir sa racine au prin-
mps ou à l'automne, et se la procurer fraîche
ute l'année, car elle est vivace.

Elle croît naturellement sur les montagnes élevées
i Midi, et dans les Alpes. On ne la cultive que
ins les jardins botaniques, où elle vient aisément
rès avoir été semée en place, ou sa racine replantée
ins une bonne exposition méridionale.

On la peut remplacer par toutes les plantes amères
digènes, et surtout par la suivante.

ENTAURÉE. Petite Centaurée. Chironie centau-
relle. *Gentiana centaurium.* Pentandrie digynie.
Lin. Famille des gentianes. Juss.

Fleurs d'un rose foncé ou blanches, rassemblées
i bouquets ou corymbes terminaux d'un aspect très-
réable. Calice à cinq découpures longues, étroites
pointues, adhérentes sur le tube grêle de la corolle,
nt le limbe est ouvert en cinq divisions ovales, un
u pointues, qui forment une étoile au milieu de
quelle on aperçoit les anthères oblongues de cinq
amines, et le stigmate à deux têtes qui surmonte
i style court porté sur l'ovaire. Le fruit est une cap-
le allongée, pointue, contenant dans deux loges plu-
urs petites semences.

Plante d'un pied de haut à tiges dressées, branchues
haut, grêles, irrégulièrement carrées, anguleuses,
ses, glabres et portant des feuilles petites, opposées,
ssiles, embrassantes, ovales, écartées et couchées sur
terre en bas ; lancéolées et redressées le long de la
e, glabres et d'un vert jaunâtre. Les racines sont
tites, blanchâtres et fibreuses.

Toute cette plante est inodore et d'une amertume forte, franche et persistante.

La dessiccation ne fait rien perdre de ces qualités, ni même des formes et de la couleur des fleurs ; mais il faut, pour obtenir ces résultats, sécher la plante promptement en l'enveloppant de papier. Le soin de conserver aux fleurs toutes leurs qualités est une garantie que le reste de la plante a été bien séché. Toutefois, les fleurs n'ont pas de qualités différentes du reste de la plante, et c'est avec raison qu'on se sert des sommités fleuries, avec une grande portion des tiges, plutôt que des fleurs mondées. En effet on avait avancé que les corolles étaient presque sans saveur, tandis que les calices participaient à l'amertume des feuilles. Or, on conçoit difficilement d'où a pu naître une pareille erreur, puisqu'il suffisait de mâcher quelques corolles isolées du reste de la fleur pour se convaincre que toutes les parties en sont également amères. M. Loiseleur a cru devoir pousser plus loin les recherches : il a fait une infusion des corolles mondées, qui lui a semblé plus amère que celle provenant des autres parties. Il est donc plus raisonnable de suivre l'usage et d'employer la plante entière et fleurie, en en retranchant seulement la racine et une petite portion du bas de la tige ; si elle a été bien séchée elle ne sera pas moins bonne sèche que fraîche.

Préparations, doses : On fait le plus souvent avec la centaurée une infusion théiforme d'une forte pincée jusqu'à une petite poignée de la plante verte, ou d'un gros jusqu'à une demi-once de la plante sèche dans une pinte d'eau. Cette différence de dose fait obtenir une infusion dont la force peut être facilement proportionnée aux effets qu'on en veut obtenir. On peut en faire aussi des décoctions qui ne sont pas meilleures. On fait des infusions à froid dans le vin blanc, à deux onces par pinte ; on peut les adoucir par une once ou deux de sucre ou de sirop, et en donner avant le repas deux ou trois cuillerées. L'extrait se prescrit souvent mais il manque chez beaucoup de pharmaciens, qui le remplacent sans inconvénient par celui de gentiane

La dose peut en varier depuis vingt-quatre grains et
un demi-gros jusqu'à deux gros; cette préparation
est préférable à la poudre qui, étant plus légère, offri-
rait trop de volume pour être prise à la même dose.
On en fait un sirop aussi bon que celui de gentiane; une
teinture dont la dose est la même que celle de l'extrait,
et qui s'emploie peu; une eau distillée, très-faible et
que l'on emploie encore moins; un sel qui est compa-
rable à celui d'absinthe; enfin les feuilles ont été appli-
quées en cataplasme sur les ulcères.

Propriétés, usages. La propriété tonique de la
petite centaurée est trop connue pour qu'il soit néces-
saire de lui chercher des preuves. Son amertume,
d'ailleurs, ferait soupçonner cette propriété, si l'expé-
rience ne la constatait pas chaque jour. A petite dose
elle donne du ton, elle fortifie le tissu des parties sur
lesquelles elle s'applique, surtout quand leur action
est diminuée. Elle agit principalement sur les organes
de la digestion dont elle rend l'action plus forte et plus
régulière. Mais si cette action est exaltée par une plus
forte dose, ou que les parties soient irritées, enflam-
mées, il faut s'attendre à des effets différens. Dans le
premier cas elle ne se borne pas à une simple
augmentation de ton, il y a excitation et un véritable
dévoiement, ou même vomissement. Mais bientôt cet
effet cesse; il suffit pour cela que les organes se soient
un peu habitués à la nouvelle impression; ensuite on
n'obtient plus que l'action tonique. Dans les deux
autres cas, au contraire, elle est toujours nuisible,
et il ne faut jamais donner la centaurée quand la vita-
lité des organes est augmentée. Il est aussi des personnes
naturellement dans une disposition qui semble en
exclure l'usage. Ce sont celles d'un tempérament san-
guin, irritable : celles-là en auront plus rarement
besoin que les personnes d'une constitution lympha-
tique, à chair blanche et à mouvemens lents et faibles.
Ces dernières ont ordinairement les digestions languis-
santes et les organes de cette fonction ont besoin d'être
animés par de petites doses de centaurée. Presque
toutes leurs maladies sont produites par des désordres
des organes digestifs, ou en sont accompagnées. Voilà

pourquoi les préparations de centaurée ont été si souvent utiles dans la goutte atonique, les affections vermineuses, flatulentes, beaucoup de fièvres muqueuses, les convalescences de presque toutes les maladies, les diarrhées par faiblesse, certains engorgemens du ventre, etc. Mais c'est principalement contre les fièvres intermittentes qu'on l'a le plus conseillée et qu'on l'a employée avec plus de succès. En effet, si la centaurée ne remplace pas le quinquina dans les fièvres intermittentes graves, ou très-rebelles, on peut cependant en tirer un grand parti dans les fièvres printanières, dans celles qui sont simples, et dans plusieurs de ces affections dont les accès mal réglés pourraient se répéter un grand nombre de fois en les abandonnant à la nature. On évacue les premières voies par un vomitif, et en donnant ensuite une forte infusion de centaurée on en arrête presque toujours le cours. Ici, on le conçoit, les faibles doses que nous avons conseillées pour remédier aux dérangemens de la digestion seraient insuffisantes, parce qu'en même temps qu'on remonte le ton de l'estomac et des intestins, il faut que l'action tonique soit durable et se propage dans toute l'économie. On ne doit donc pas s'étonner si la petite centaurée se trouve placée dans les livres de matière médicale parmi les médicamens fébrifuges; on pourrait également la placer parmi les stomachiques et les vermifuges, parce que sa véritable place est dans la classe des toniques.

Au mois de juillet et pendant le mois d'août la centaurée fleurit. C'est pendant le mois de juillet qu'on la recueille à Paris pour la conserver; il vaut mieux ne pas beaucoup attendre afin que les fleurs ne soient pas trop épanouies.

Elle meurt et se reproduit chaque année en grande abondance dans les bois taillis, les prés et autres lieux semblables; aussi ne la cultive-t-on jamais pour l'usage de la médecine, parce que dans les lieux où elle ne croît pas naturellement, on peut facilement l'amener. Au reste, si l'on veut se la procurer, il suffira

d

e la semer dans une terre qui ne soit pas trop forte i trop humide ; elle viendra ensuite sans autres soins.

La gentiane peut remplacer la petite centaurée ; ses ropriétés sont analogues, seulement elles ont plus 'énergie. On a aussi conseillé de la remplacer par ne autre espèce de gentiane, l'AMARELLE, *gentiana marella;* mais, au contraire, celle-ci est plus faible. nfin on peut lui substituer la germandrée. Au surplus outes ces substitutions n'offrent pas un grand intérêt, uisque la centaurée a des propriétés réelles et qu'elle t très-commune.

Il serait assez difficile de la confondre par erreur vec d'autres plantes, si ce n'est avec des variétés. Au ste on croit que celle dont nous parlons n'est elle-ême qu'une variété de la véritable espèce que Linnée nommée *gentiana centaurium*+, ce qui est fort différent si c'est de la variété que nous avons tous s jours les bons effets sous les yeux. Il serait difficile la confondre avec la *gentiana amarella* qui a des uilles d'un vert foncé et dont les fleurs, d'un pourpre air et terne, ne paraissent pas avant le mois de sep-mbre.

+ ou Chironia

RFEUIL CULTIVÉ. C. COMMUN. MYRRHIDE CER-FEUILLIÈRE. *Scandix cerefolium.* Pentandrie digy-nie. LIN. Famille des ombellifères JUSS.

Fleurs blanches, petites, un peu irrégulières, dis-sées à l'extrémité de la plante en ombelles latérales presque sessiles, composées de cinq rayons au oins : point de collerette universelle, et deux ou is petites folioles tournées du même côté, pour lerette partielle. Calice très-petit, entier; corolle cinq pétales échancrés, inégaux, ouverte en ro-te ; cinq étamines ; deux styles, et des fruits longs, nces, lisses, noirâtres, striés et se terminant en : d'oiseau.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, ra-uses, un peu noueuses, arrondies, striées, glabres,

vertes et fistuleuses. Feuilles plusieurs fois ailées, à folioles courtes, pinnatifides, à divisions obtuses. Elles sont tendres, d'un vert peu foncé, glabres ou avec quelques poils, et un peu luisantes en dessous. La racine est fusiforme, fibreuse à l'extrémité, jaunâtre, peu grosse et blanche en dedans.

Le cerfeuil a dans toutes ses parties une odeur et une saveur particulières, peu fortes et assez agréables.

Il perd beaucoup de ses qualités par la dessiccation; cependant en le choisissant dans un état de végétation assez avancée, avant que les tiges florifères se montrent, pendant qu'il est muni de feuilles nombreuses, bien vertes et succulentes, et en ayant soin de le sécher promptement, il conserve toutes ses formes et presque toute l'odeur et la saveur qui lui sont propres. Au reste, cette plante est si facile à se procurer par la culture, qu'on pourrait renoncer à l'employer à l'état de dessiccation; c'est au moins ce que l'on doit faire pendant toute la belle saison.

Préparations, doses. Le cerfeuil entre dans les apozèmes, les bouillons dits *apéritifs;* on le pile avec d'autres plantes pour former les *jus d'herbes.* Pour prendre en tisane, l'infusion est la préparation qu'il faut préférer parce qu'elle ne détruit pas l'odeur, comme la décoction. On la prépare en jetant une chopine d'eau bouillante sur la plante verte, à la dose d'une poignée plus ou moins forte suivant qu'on veut l'infusion plus ou moins chargée. Cette infusion sert souvent de véhicule à d'autres préparations médicamenteuses, à des *médecines,* etc. On peut faire l'infusion dans le petit lait, mais la meilleure préparation du cerfeuil est le suc, exprimé à l'instant de le prendre. On doit le donner depuis deux jusqu'à six onces, seul ou mêlé au petit lait. A l'extérieur on applique le cerfeuil en cataplasme après l'avoir écrasé, et l'on se sert de la décoction en lotions, en fomentations, etc.

Propriétés, usages. Les propriétés actives du cerfeuil, beaucoup moins énergiques que ne l'avaient

pensé Geoffroy et Desbois de Rochefort, le sont cependant assez pour ne point l'abandonner comme médicament. Il n'est pas *désobstruant* et *apéritif* dans le sens qu'on attachait autrefois à ces expressions, mais ses effets sur l'appareil hépatique, sur les organes de l'abdomen dans le cas de légers engorgemens, sur les reins quand il agit comme diurétique légèrement excitant, tous ces effets, bien qu'ils ne soient pas très-énergiques, et qu'on ne doive en essayer l'application que dans les affections légères, ne sont cependant pas à négliger. D'ailleurs le cerfeuil étant un des végétaux très-communs qui entrent comme assaisonnement dans beaucoup d'alimens, les malades se soumettent facilement et sans dégoût à son usage. On le prescrit plus particulièrement dans le commencement de l'ictère et dans les affections légères du foie. Comme béchique légèrement excitant, son usage est populaire. On le fait infuser dans le lait pour prendre dans les rhumes un peu opiniâtres. A l'extérieur son usage est très-répandu et il réussit assez bien à titre de léger résolutif dans les inflammations érysipélateuses légères, les démangeaisons des parties génitales chez la femme, ou de l'anus dans les hémorrhoïdes. Il réussit assez bien encore dans les engorgemens laiteux peu anciens des mamelles, mais depuis que l'on a acquis des idées exactes sur les affections cancéreuses, il n'est plus question de les attaquer par des remèdes aussi faibles que le cerfeuil. Au reste il a perdu de son crédit dans beaucoup d'autres affections telles que l'hydropisie, l'hémoptysie, la pulmonie, contre lesquelles on ne le considère plus que comme un moyen très-accessoire.

Le cerfeuil fleurit dans les mois de mai et de juin, et peut être recueilli toute l'année. Il est annuel et vient peu spontanément, mais sa culture est facile et le produit en abondance. Il suffit de semer au mois de mars la graine de l'année précédente, dans une terre douce et légère, en rayons au pied d'un mur : on le place au nord pendant l'été, et partout dans le reste de l'année;

pendant les chaleurs, on doit le semer tous les huit jours si on ne veut pas le voir monter.

On peut le remplacer en médecine, comme on fait souvent dans l'économie domestique, par le cerfeuil musqué.

Il est important de ne point confondre le cerfeuil avec la ciguë. J'indiquerai à l'article du persil la différence de cette plante avec la petite ciguë, *æthusa cynapium*, Lin.; ici je remarquerai qu'on ne peut guère confondre la ciguë aquatique, *sicuta virosa*, avec le cerfeuil, parce que les feuilles de celle-là sont composées de folioles plus grandes et moins découpées que dans celui-ci. Il en est de même avec la phellandrie aquatique, *phillandrium aquaticum*, Lin., dont les feuilles sont au contraire beaucoup plus découpées que celles du cerfeuil. D'ailleurs ces deux plantes ne se trouvent que dans les lieux aquatiques. Au contraire la grande ciguë se trouve dans les lieux où vient aussi le cerfeuil, et je crois devoir indiquer avec soin les différences que présentent ces deux plantes, afin de faire éviter l'emploi, très-souvent funeste, de la ciguë aux usages du cerfeuil. Les dimensions de la ciguë sont beaucoup plus grandes, puisqu'elle s'élève jusqu'à quatre pieds; ses tiges sont tachées, surtout vers le bas, de noir ou de pourpre; ses ombelles de fleurs sont formées de rayons plus grands que dans le cerfeuil. Les feuilles de celui-ci sont portées sur un pétiole qui embrasse plus la tige que dans la ciguë; elles sont aussi formées de folioles plus courtes, moins pointues, moins découpées, et d'un vert un peu plus sombre. Enfin l'odeur et la saveur nauséabonde de la ciguë la feront facilement distinguer, même quand les deux plantes seraient sèches.

CERFEUIL MUSQUÉ. C. D'ESPAGNE. C. ODORANT OU ANISÉ. CICUTAIRE ODORANTE. FOUGÈRE MUSQUÉE. *Scandix odorata*. LIN.

Fleurs blanches, un peu plus grandes que celles du cerfeuil commun, et du reste en tout semblables

'ombelle qu'elles forment est terminale, plus petite : à cinq rayons de même, avec des collerettes par-elles de plusieurs folioles plus larges et blanchâtres. raines, longues de six lignes, à profondes canne-ures, lisses et brunâtres.

Plante de deux à trois pieds, à tiges dressées, rosses, fortes, rameuses, rondes, fistuleuses, striées, elues, vertes ou rougeâtres, et garnies de très-grandes euilles molles, épaisses, trois fois ailées, sur de ongs pétioles et à découpures ovales-pointues, con-uentes à la base, incisées, dentées, d'un vert foncé n dessus, d'un vert clair et velues en dessous. acine longue, épaisse et blanche.

Odeur du cerfeuil et beaucoup plus forte, surtout n l'écrasant. On trouve dans toutes ses parties, une aveur sucrée, agréable, un peu piquante, semblable celle de l'anis, mais un peu moins forte.

Tout ce qui a été dit dans l'article précédent, est pplicable au cerfeuil musqué ; seulement son action st un peu plus énergique, et il faut en tenir compte uand on le substitue au cerfeuil commun. Il con-erve très-bien l'odeur du cerfeuil en séchant. Sa ulture n'est guère moins facile que celle de l'autre, naîs il est vivace, ne se sème qu'au printemps, et emande à être arrosé pour lever en un mois. Il roît dans toutes les situations et s'étend le plus ouvent d'une manière incommode.

Il est une espèce de cerfeuil qui croît naturelle-nent dans les prés et les vergers, et qui a plus e ressemblance avec la ciguë qu'avec le cerfeuil; 'est le Cerfeuil sauvage, *chærophyllum sylvestre*, in. On ne doit pas le confondre avec la ciguë, arce qu'il n'en a pas les propriétés, mais on doit urtout éviter de le substituer au cerfeuil, ce qui erait très-dangereux, ses propriétés le rapprochant eaucoup des poisons âcres, et son action sur l'é-onomie étant analogue à celle des renoncules. Le erfeuil sauvage monte jusqu'à deux et trois pieds ur des tiges rameuses, fistuleuses et striées ; ses

feuilles sont grandes, ailées, et ses fleurs en ombelles blanches.

CERISIER. C. COMMUN. *Prunus cerasus.* Icosandrie monogynie. LIN. Famille des rosacées. JUSS.

Fleurs blanches, rosacées, latérales, soutenues par des pédoncules longs, minces, se grossissant auprès des calices, et à l'autre extrémité se rassemblant le plus souvent sur un pédoncule commun et court en une espèce de bouquet. Calice d'une seule pièce, campanulé, caduc et à cinq divisions concaves; corolle formée de cinq pétales blancs, presque ronds, et dont les onglets s'attachent au calice; vingt et jusqu'à trente étamines à filets subulés, soutenant des anthères bilobées, quoique très-petites; enfin, un style filiforme à stigmate arrondi sur un ovaire qui devient la *cerise.* C'est un drupe arrondi, d'abord vert et dur, puis à la maturité d'un rouge vif, brillant, composé d'une pulpe succulente au milieu de laquelle se trouve un noyau osseux, arrondi, contenant une amande.

Arbre élevé à vingt pieds environ sur une tige droite, dont l'écorce est grise en dehors, rougeâtre en dedans et se détache facilement. Les rameaux sont nombreux au sommet et portent des feuilles alternes, pétiolées, ovales allongées, un peu pointues, dentées en scie, glabres, d'un vert assez clair et rougissant un peu après la maturité des fruits.

Tout le monde connaît la saveur douce, sucrée, très-légèrement acidule, et fort agréable des cerises cultivées, lorsqu'elles sont bien mûres.

A cet état elles sont douées des propriétés rafraîchissante, calmante, tempérante et diurétique, comme tous les acidules sucrés. Si on les mange en trop grande quantité, elles peuvent produire l'effet laxatif, aussi les recommande-t-on dans la constipation qu'elles font cesser quand une irritation des intestins l'entretient. En même temps qu'elles débarassent le ventre, elles stimulent légèrement l'es-

mac et excitent l'appétit. On les donne avec avantage
ans les embarras gastriques et intestinaux, et dans
s obstructions du ventre. Dans les convalescen-
es on prend souvent la précaution de les faire
uire.

Lorsqu'on veut les employer comme médicament,
n a soin de les écraser pour en tirer le suc que
on étend dans quatre ou cinq parties d'eau ;
en résulte une boisson très-douce, très-agréable
t propre à diminuer l'ardeur fébrile qui accompagne
eaucoup de maladies d'irritation, dans les fièvres in-
ammatoires putrides, et tous les cas où les groseilles
onviennent.

Les pédoncules ou queues de cerise, sont con-
ervés dans les boutiques, et très-souvent em-
loyés, surtout par le peuple, comme un puissant
iurétique. On les fait infuser dans l'eau à une demi-
nce environ par pinte, que l'on édulcore conve-
ablement. Quoique les queues de cerise aient été
onseillées dans les hydropisies, on ne peut discon-
enir que leur propriété diurétique ne soit très-faible.
On les a encore conseillées dans les catarrhes pul-
monaires anciens ; dans ces derniers cas, les ce-
rises elles-mêmes, desséchées et conservées avec leurs
queues, comme le raisin sec, sont préférables ; elles
peuvent être employées aussi pour remplacer ce der-
nier.

La gomme qui découle du cerisier a été indiquée
pour remplacer la gomme arabique. Si en effet on
manquait de celle-ci, il n'est pas douteux qu'on ne
dût y avoir recours, quoiqu'elle soit molle, pâteuse,
opaque, visqueuse, et difficile à dissoudre dans l'eau ;
mais partout où l'on pourra se procurer la gomme
arabique, on devra laisser sans usage celle du ce-
risier.

Je ne parle ni des amandes contenues dans les
noyaux de cerises, dont on peut faire des émul-
sions, ni de l'huile qu'elles peuvent fournir, parce
que ces préparations ne sont point en usage.

Enfin, l'écorce de cet arbre, que l'on avait fas-

tueusement proposée pour remplacer le quinquina, n'a répondu dans aucun cas à l'idée qu'on s'en était faite ; et, comme elle ne paraît capable d'aucun effet, quand on la trouve mêlée à l'écorce du Pérou on regarde sa présence comme une sophistication dangereuse.

Le cerisier fleurit en avril ou au plus tard en mai ; ses fruits sont mûrs avant le mois de juillet. Il croît naturellement dans les bois, mais c'est surtout de celui que l'on cultive dans tous les jardins que j'ai parlé.

Il peut s'accommoder de tous les terrains, mais il vient mieux dans une terre légère, sablonneuse et plus sèche qu'humide. En général, il demande peu ou point d'engrais, jamais de fumier, et seulement quelques arrosemens au pied dans les grandes sécheresses, depuis la floraison jusqu'à ce que le fruit ait acquis une certaine grosseur. On le reproduit par drageons ou par greffe. Celle-ci se fait avec des merisiers à fruits rouges ou pâles. On doit faire la greffe en place, parce que les individus qui en résultent ont beaucoup plus de force et de vigueur que si on a planté après avoir greffé. Enfin, si l'on veut que le cerisier prospère, il faut le tailler très-peu.

Pour remplacer les cerises, on peut se servir des autres fruits rouges peu acides, des fraises, des framboises, etc. Ce sont surtout les nombreuses variétés de cerises, de merises, de guignes, de bigarreaux, qui peuvent remplacer celles dont j'ai parlé.

CÉTÉRACH. Doradille cétérach. *Asplenium ceterach*. Cryptogamie. Fougères. Lin. Famille des fougères. Juss.

Plante sans tige et composée, sur une racine chevelue, de petites feuilles en grand nombre, formant touffe, pétiolées, pinnatifides, à divisions profondes, et à découpures alternes, confluentes à la base, arrondies au sommet, d'un vert foncé en dessus, rous-

âtres en dessous, brillantes et écailleuses. Cinq ou ix lignes courtes et ovales de fructification sur chaque lécoupure de la feuille, et entièrement recouvertes par des écailles roussâtres.

Plante tout-à-fait inodore. Saveur un peu acerbe et qui approche du suif.

On trouve encore le cétérach dans quelques boutiques, où on le conserve par suite de la réputation dont l a joui autrefois et qu'il a justement perdue. On le plaçait parmi les capillaires et on le donnait comme péchique, ou, ce qui était contradictoire, on le prescrivait comme astringent dans les gonorrhées, le rachitisme, etc. Il n'est propre sans doute à aucun de ces usages; mais s'il jouit de quelques propriétés, ce n'est que comme un très-léger astringent qu'on peut l'employer; je lui suppose une action analogue à la scolopendre, à laquelle je renvoie pour ce qui y a rapport.

Il montre sa fructification pendant l'été, et croît en abondance sur les murailles humides où il est vivace.

CHANVRE. CHÈNEVIS. *Cannabis sativa.* Dioëcie pentandrie. LIN. Famille des orties. JUSS.

Fleurs d'un jaune pâle, herbacées, en grappes axillaires et terminales, dioïques. Les fleurs *mâles* ont un calice à cinq folioles oblongues, étroites, arquées et concaves; point de corolle; cinq étamines à filets courts, très-fins, qui portent des anthères oblongues et pendantes. Les fleurs *femelles*, disposées de la même manière, plus petites et presque sessiles, ont un calice d'une seule pièce, conique, pointu, et qui s'ouvre d'un seul côté pour laisser sortir deux styles très-longs, velus, subulés, portés sur un ovaire qui devient un fruit ovale, arrondi, à deux valves réunies, formant une coque d'un gris plus ou moins foncé, luisante, comme argentée, maculée, et contenant une amande blanche et huileuse.

Plante de trois à six pieds, et beaucoup plus selon

les terrains, les climats, la culture, etc. A tige droite, simple, presque carrée, fistuleuse, rude au toucher, et portant sur de longs pétioles des feuilles opposées, digitées et composées de cinq à sept folioles ovales, très-allongées, très-pointues, dentées en scie très-régulièrement; celles du milieu plus grandes et les autres diminuant de chaque côté; d'un vert plus foncé en dessus qu'en dessous. Racine pivotante, un peu fibreuse, dure et blanchâtre.

L'odeur de toute la plante est forte, vireuse, enivrante; la saveur des feuilles est seulement un peu piquante. Les graines ont une saveur particulière, douce et sucrée.

Ce sont ces graines connues sous le nom de *chènevis*, que l'on emploie quelquefois en médecine; mais dont l'usage est beaucoup plus fréquent pour la nourriture de certains oiseaux. Par leurs amandes elles sont huileuses, mucilagineuses, émollientes et légèrement calmantes. On fait une émulsion avec une once ou deux de chènevis écrasé, en jetant dessus une pinte d'eau bouillante et en ajoutant du sucre ou un sirop; il en résulte une boisson fort agréable que l'on peut faire prendre pour combattre les affections inflammatoires, et toutes les irritations fébriles avec spasmes, mais que l'on conseille surtout dans celles des voies urinaires, particulièrement dans la blennorrhagie vénérienne ou arthritique, très-inflammatoires.

Les feuilles de chanvre ont aussi été conseillées en infusion dans le rhumatisme chronique et les dartres, ou, à l'extérieur, en cataplasme pour résoudre les tumeurs froides et indolentes. Toutefois les effets de ce moyen sont trop peu certains pour risquer en l'employant les inconvéniens de son usage. En effet on sait que les feuilles de chanvre sont susceptibles, par leur arôme seulement, de produire les mêmes accidens que l'opium; l'éblouissement, des vertiges, l'ivresse ou un délire agréable. Ce sont ces effets que l'on recherche en Orient dans les compositions de ces feuilles dont on fait un usage habituel comme de l'opium, mais il

faut s'en défier quand il s'agit de les administrer comme médicament.

Enfin la partie la plus importante du chanvre, la filasse, sert à faire des étoupes que l'on brûle dans les ventouses; on en fait des sinapismes en étendant dessus la moutarde préparée à cet effet, etc. L'huile de chènevis n'est plus en usage en médecine.

Au mois de juin et de juillet le chanvre est en fleurs; on recueille sa graine au commencement de l'automne. Il mourrait bientôt après si on ne l'arrachait pour en tirer la filasse par le rouissage, ou la graine de l'espèce femelle. Sa culture se fait en grand, et n'a aucunement pour but l'usage qu'en peut faire la médecine. Elle est au reste fort simple, puisqu'elle consiste à semer au mois de juin la graine à la volée dans une terre grasse, amendée, d'un bon fond, et ameublie par des labours.

On peut remplacer le chènevis par les amandes douces, qu'il peut aussi suppléer au besoin.

CHARDON BÉNIT. Centaurée sudorifique. C. lanugineuse. *Centaurea benedicta*. Syngénésie polygamie frustranée. Lin. Famille des cynarocéphales. Juss.

Fleurs jaunes, terminales, environnées et presque cachées par de larges bractées, ou des feuilles florales semblables à celles de la tige; calice commun arrondi, et formé d'écailles vertes, imbriquées; les supérieures terminées par une épine rameuse rougeâtre. Fleurons à cinq divisions, entourés de beaucoup de poils, et posés sur le réceptacle; pour fruits des semences à aigrette sessile.

Plante de un à deux pieds, formée de plusieurs tiges rameuses, anguleuses, rougeâtres, velues et lanugineuses; feuilles alternes, sessiles, embrassantes, oblongues, dentées à dents terminées par des épines velues, d'un vert clair; les inférieures sont presque découpées, racines rameuses, blanchâtres.

Les fleurs ont une odeur faible, les feuilles ont l'amertume de la chicorée sauvage; la racine est moins amère, et les tiges ne le sont pas.

La dessiccation de cette plante, exige quelques-unes des précautions nécessaires pour sécher les feuilles épaisses et lanugineuses; il faut en rassembler les tiges et les sommités fleuries en paquets minces, afin qu'elles sèchent promptement et ne se pourissent pas; on n'emploie jamais la racine et le bas de la tige. Quand le chardon bénit est bien séché on reconnaît ses formes, sa couleur, et surtout ses grosses têtes de fleurs, comme laineuses à l'intérieur, et vertes au dehors. A cet état il n'a plus d'odeur, mais sa saveur n'est pas moins amère qu'à l'état frais; ses propriétés n'ont rien perdu. On n'emploie plus les graines.

Préparations, doses. On fait avec les feuilles, et les sommités fleuries de chardon bénit, des infusions d'une demi-once ou une once, selon qu'elles sont vertes ou sèches, par pinte d'eau; on donne cette boisson pour tisane. On n'en fait pas de décoctions, parce qu'on a remarqué qu'elles produisaient souvent le vomissement, la purgation, ou au moins qu'elles se digéraient difficilement. Quelquefois on en fait des infusions dans le vin à la même dose: ce vin se prescrit par cuillerée avant le repas; on conseille très-souvent encore l'extrait à la dose de demi-gros à un gros; la poudre se donne moins souvent, la dose doit être du double; l'eau distillée avait une grande vogue autrefois, comme excipient des potions cordiales et diaphorétiques; enfin, le suc de la plante fraîche était employé à la dose de quelques onces par jour.

Propriétés, usages. Les qualités du chardon bénit le placent parmi les amers, et ses formes le rapprochent, comme on sait, de la centaurée et de la gentiane; c'en est assez pour dénoter en lui des propriétés toniques prononcées; en effet il agit sur les parties vivantes absolument de la même manière que ces dernières plantes; seulement son action est moins forte. On l'a conseillé dans les mêmes circonstances et dans les mêmes maladies, c'est-à-dire comme toni-

ue, stomachique, vermifuge, et fébrifuge; mais us tous ces rapports il se trouve bien inférieur à la ntaurée. C'est principalement comme sudorifique, u'il a été le plus vanté autrefois. Peyrilhe dit u'après avoir donné une ou deux cuillerées de vin e chardon bénit, on ne tarde pas à voir la sueur se nontrer. On attribuait aux préparations aqueuses la nême action, que l'on favorisait en faisant avaler ces oissons chaudes en assez grande quantité, et à un nalade tenu bien couvert dans son lit; or l'on ne ouvait guère manquer avec ces précautions de prouire la sueur, mais le médicament était pour si peu e chose dans ce résultat, qu'en donnant la même isane froide, et le corps étant exposé à l'air, on en btenait un plus grand écoulement des urines. Dans es inflammations de poitrine, soit la pleurésie ou la péripneumonie, on prescrivait le chardon bénit comme diaphorétique, et encore plus sur la foi d'une propriété occulte que l'on croyait propre à guérir ces maladies; aussi depuis que l'on a renoncé à administrer les médicamens sans se rendre compte de leur action sur nos organes, on a dû bannir le chardon bénit du traitement des maladies inflammatoires de la poitrine; en effet son action tonique ne pouvait manquer d'en augmenter l'intensité, et d'autant plus qu'on le donnait plus près du commencement de la maladie, car à la fin on pourrait trouver quelques cas où, l'expectoration se faisant mal, une légère excitation des premières voies, par une infusion de chardon bénit, aurait un résultat avantageux. On lui a encore attribué une autre action occulte dans les fièvres malignes et la peste; on supposait cette action capable de chasser par les sueurs les principes *malins* après, toutefois, les avoir séparés du sang; puissance merveilleuse comme on voit, et à laquelle il est fâcheux que nous n'ayons plus de confiance. C'était sur de semblables hypothèses qu'était établie l'admiration du vulgaire et de bien des médecins pour les *vertus* des plantes.

Au mois de juin et pendant tout l'été on voit la fleur de chardon bénit ; il en résulte que pendant longtemps on peut le recueillir pour le conserver. Cependant il vaut mieux le prendre en pleine végétation, au commencement de juin, parce qu'alors il contient un suc rougeâtre doué de propriétés très-actives, qui disparaît ensuite lorsque les fleurs s'épanouissent, et encore plus lorsque la plante monte en graine.

Le chardon bénit croît spontanément dans le Dauphiné, la Provence, et presque tous les départemens méridionaux de la France. On le cultive dans les jardins pour l'usage de la médecine. C'est une plante annuelle que l'on est forcé de semer tous les ans, et comme elle est originaire du midi elle réussit mieux sur couche en plein air. Quand chaque plant est assez fort on peut le replanter en pleine terre, mais avec quelques précautions; il se ressème souvent lui-même.

On peut le remplacer par tous les amers qui n'ont pas une plus grande énergie, tels que la germandrée, la chausse-trape, le trèfle d'eau.

On ne trouve pas, dans le commerce, de plantes que l'on puisse confondre avec le chardon bénit.

CHARDON ROLAND ou ROULANT. CHARDON A CENT TÊTES. PANICAUT COMMUN. P. DES CHAMPS. *Eryngium campestre.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs blanches, verdâtres, rassemblées en têtes nombreuses, arrondies, terminales, soutenues par une collerette de folioles linéaires, très-longues, fortes, pointues et hérissées d'épines dures sur les bords. Chaque fleur porte à sa base une petite coiffe écailleuse, et se compose d'un calice à cinq divisions droites dont les pointes dépassent la corolle, qui a cinq pétales oblongs; cinq étamines, droites, saillantes, à anthères oblongues, et deux styles aussi longs à stigmate simple. Fruits ovales, entourés du calice, et contenant deux graines.

Plante d'un pied et demi environ, à tiges dressées, rameuses en haut et en corymbes, arrondies, striées, blanchâtres, et portant des feuilles alternes, embrassantes, pinnatifides, à pinnules décurrentes, incisées, épineuses sur les bords, glabres, luisantes, d'un vert peu foncé, et à nervures blanchâtres; les inférieures sont pétiolées; toutes sont dures et coriaces. La racine est grosse, longue, arrondie, brune à l'extérieur et blanche en dedans.

Cette racine est inodore comme toutes les autres parties de la plante; sa saveur est douceâtre et très-peu âcre. Les feuilles ont une saveur un peu amère, aromatique qui approche de celle des autres plantes ombellifères.

La racine seule se trouve dans le commerce où on la sèche sans qu'elle cesse d'être reconnaissable à son écorce ridée et presque rougeâtre. D'ailleurs son odeur se prononce davantage et elle devient plus amère en séchant.

On en préparait autrefois des décoctions à une once ou deux par pinte d'eau; aujourd'hui elle est beaucoup moins employée, si ce n'est par le peuple; car les médecins ne la prescrivent plus. On ne connaît plus dans les pharmacies l'eau distillée de ses feuilles ni la conserve de sa racine. C'est enfin un moyen très-rarement employé et dont je n'ai parlé que parce qu'il se trouve dans toutes les boutiques des herboristes, qui sont toujours en possession de l'ordonner.

Les propriétés attribuées au chardon roland étaient cependant assez nombreuses; mais il était principalement prescrit à titre de diurétique et d'apéritif dans les affections organiques connues sous le nom vague *d'obstructions*, dans l'hypocondrie, quelques cas de phthisie pulmonaire, la fièvre quarte, etc. Dans toutes ces maladies il a quelquefois réussi, c'est comme plante amère et un peu excitante, ou à la manière des anti-scorbutiques faibles. Mais on conçoit difficilement qu'il ait été utile dans la pierre de la vessie, ou comme aphrodisiaque.

Il ne fleurit pas avant le mois d'août et de septembre; sa racine, qui est vivace, peut se récolter en tout temps pour l'employer fraîche, ou pendant l'hiver et le printemps quand on veut la sécher.

On le trouve dans les lieux incultes, sur le bord des chemins et des champs. Aussi sa culture, que la médecine ne réclame jamais, est-elle très-facile dans les jardins botaniques. On sème la graine en automne, dans une terre légère, sèche et chaude; elle lève au printemps, et quand il y a quelques feuilles de sorties on transplante les plants dans la place qu'ils doivent occuper.

On peut remplacer la racine de chardon roland par celles de patience, de chicorée, d'arrête-bœuf, qui agissent à peu près de la même manière.

CHAUSSE-TRAPE. Centaurée étoilée. Chardon étoilé. Pignerole. *Centorea calcitrapa.* Syngénésie polygamie frustranée. Lin. Famille des cynarocéphales. Juss.

Fleurs purpurines ou d'un blanc jaunâtre, axillaires, terminales, sessiles, ou portées sur un court pédoncule entouré de bractées. Calice ovale, formé d'écailles vertes, qui se terminent en épines fortes, longues, jaunâtres, divergentes, qui en portent à la base deux ou trois autres petites de chaque côté. Corolles flosculeuses. Fleurons quinquefides, en tube irrégulier; hermaphrodites au centre, neutres à la circonférence, et posés sur un réceptacle poilu. Semences oblongues, à aigrette sessile.

Plante d'un pied de haut, formant un buisson arrondi, de couleur verte, sur laquelle tranchent les fleurs rougeâtres et les épines jaunâtres. Tiges très-rameuses, anguleuses, droites, striées et velues; feuilles alternes, sessiles, d'un vert peu foncé, pinnatifides, à découpures éloignées, étroites, dentées, pointues; les inférieures lyrées. Racine forte, longue, blanchâtre.

Aucune partie de la chausse-trape n'a d'odeur. Ses fleurs et ses feuilles sont d'une amertume excessive : la racine et les semences sont douces.

Aussi ne se sert-on en médecine que des feuilles et des fleurs, ou plutôt de l'herbe fleurie. Elle n'est pas difficile à sécher parce qu'elle est peu succulente ; elle jaunit le plus souvent en séchant, mais elle reste facile à reconnaître à cause de ses fleurs épineuses.

Préparations, doses. On peut employer l'infusion de chausse-trape dans l'eau à une petite poignée par pinte. L'extrait peut remplacer celui de chardon bénit et se donner aux mêmes doses. On a recommandé des infusions dans le vin ; on a donné la poudre à un gros ou deux, et même le suc de la plante. On croyait autrefois que les graines de chausse-trape avaient une action si puissante sur les voies urinaires, qu'à dose forte elles faisaient couler du sang avec les urines. On croyait aussi que la première écorce de la racine avait une vertu toute particulière pour combattre la colique néphrétique. Enfin, quelque répugnance que j'éprouve à rappeler des absurdités, je ne puis me refuser au plaisir d'apprendre à mes lecteurs qu'il fallait, pour en obtenir l'effet désiré, que la racine fût cueillie à la fin de septembre, séchée à l'ombre, et prise en poudre dans du vin blanc, le vingt-huitième jour de chaque mois lunaire, le matin à jeun.

Propriétés, usages. Quel que soit le jour du mois que nous ayons administré la centaurée étoilée, nous avons toujours vu que ses effets étaient ceux des amers peu actifs. La mesure de son action n'approche pas de celle de la petite centaurée, et comme elle n'agit pas d'une manière différente, quelque éloge qu'on en ait fait dans les fièvres intermittentes, les praticiens ne s'en servent plus pour les guérir. Il faudrait, pour en obtenir des succès, en donner une forte dose au moment de l'accès, telle que trois ou quatre gros de l'extrait, quatre à six onces du suc. Gilibert en a obtenu des succès dans les fièvres tierces, ver-

nales, et même dans les fièvres quartes. La réputation de la chausse-trape comme diurétique est à peu près oubliée. Cependant on la fait encore quelquefois entrer dans les apozèmes, ou les tisanes apéritives et diurétiques. En résumé elle doit être considérée comme un tonique peu actif, et malgré sa réputation, qui remonte à la plus haute antiquité, c'est avec raison qu'on la remplace actuellement par des plantes plus amères. On rapporte comme un fait curieux, mais qui n'ajoute rien à la confiance que peut inspirer cette plante comme médicament, qu'elle était employée par les Juifs pour assaisonner l'agneau pascal; on croit même que les Arabes ont conservé cet usage.

Le chardon étoilé fleurit en juillet et août; mais, si on veut le récolter avec toutes ses propriétés, il faut le prendre au moment où la fleur va s'ouvrir, sans quoi il devient tellement sec que l'on ne trouve plus de suc dans ses feuilles.

Il croît en abondance dans les lieux secs, arides, incultes, sur le bord des chemins, etc., où il est annuel. On ne le cultive que dans les jardins botaniques, où il est produit de même que le chardon bénit, qui peut le remplacer sous tous les rapports.

Il serait difficile de le confondre avec aucune autre plante, à cause de ses écailles calicinales.

CHÉLIDOINE. C. COMMUNE. GRANDE CHÉLIDOINE. ECLAIRE. GRANDE ECLAIRE. FELOUGNE. *Chelidonium majus.* Polyandrie monogynie. LIN. Famille des papavéracées. JUSS.

Fleurs jaunes, axillaires ou terminales, et disposées en faisceaux ombellés. Calice à deux folioles ovales, concaves, caduques; corolle à quatre pétales en croix, plus étroits à la base, arrondis au sommet, planes et ouverts; beaucoup d'étamines égales, de même couleur que les pétales; un ovaire supérieur

soutenant le stigmate. Pour fruit une silique grêle, contenant des graines noirâtres.

Plante de deux à trois pieds; à tiges rondes, droites, grêles, rameuses, articulées et gonflées aux articulations, fragiles, d'un vert tendre, couvertes d'un léger duvet, et portant des feuilles grandes, alternes, pétiolées, ailées, molles et découpées en lobes arrondis, d'un vert bleuâtre, un peu moins bleues en dessus. La racine rouge-brunâtre, oblongue, cylindrique, fibreuse et chevelue.

Je n'ai jamais trouvé d'odeur à la chélidoine quoique Tournefort lui attribue celle des œufs couvés. Sa saveur âcre, et qui pique la gorge quand on l'a mâchée, réside dans un suc jaunâtre existant dans toutes les parties de la plante, et qui s'en écoule facilement en la brisant ou en l'incisant. Ce suc forme une teinte jaune qui s'enlève par l'eau : il est bien plus jaune et plus âcre dans la racine.

Par la dessiccation la plante perd tout ce suc, et avec lui une partie de son âcreté; mais il paraît qu'un principe amer s'y concentre, car l'amertume y devient sensible. Elle perd aussi beaucoup de son poids et de son volume. Cependant ses formes se conservent assez bien; les feuilles gardent leur couleur glauque qui passe au brun en vieillissant. Les fleurs restent jaunes.

Préparations, doses. La chélidoine a été employée sous beaucoup de formes. On a fait des infusions et des décoctions avec une demi-once des feuilles par pinte d'eau. L'infusion est d'un beau jaune clair, la décoction un peu plus foncée; elles ne conservent rien de l'âcreté du suc, elles ont seulement une amertume assez forte. Forestus faisait macérer les feuilles dans de la bière; on en a fait des infusions avec la même boisson et dans du vin. M. Bodard conseille encore l'infusion dans le vin blanc, pour rétablir les forces digestives. On peut donner le suc avec du miel, de l'eau, du vin, etc., depuis un gros jusqu'à demi-once, en fractionnant la dose pour deux ou trois prises par jour. M. Wendt a conseillé

le suc de la racine, au printemps et en automne, et l'extrait de la plante en pilules, pendant l'hiver, depuis quatre grains jusqu'à vingt graduellement. La racine sèche peut aussi se donner en poudre, de demi-gros à un gros ou deux, et verte en décoction de un gros à quatre. L'eau distillée était beaucoup employée à l'extérieur en collyre; elle n'a point d'action. Le suc s'applique à l'extérieur.

Propriétés, usages. On s'étonne que la chélidoine, dont les vertus héroïques sont célébrées par les anciens, dont les propriétés actives ont été constatées par beaucoup de modernes, soit cependant oubliée par plusieurs auteurs recommandables de matière médicale. Ainsi on ne la trouvera pas même nommée dans les ouvrages de Schwilgué et de M. Alibert, tandis que d'autres médecins tels que MM. Bodard et Biett la vantent beaucoup. Sans doute on ne doit pas croire aux éloges qu'en font Galien, Dioscorides et Boerhaave, pour la guérison de l'ictère; mais il ne faut pas les regarder comme tout-à-fait dénués de fondement, quand on considère que l'action stimulante de cette plante peut très-bien, du canal digestif, se communiquer au foie, de manière à produire dans la jaunisse des résultats très-avantageux par l'écoulement de la bile. Dans les fièvres intermittentes, les hydropisies du ventre dépendantes d'engorgemens atoniques, elle a pu réussir en excitant de même les voies digestives et en agissant par sa propriété purgative. Il en est de même dans les dartres et la gale. On la vante aussi dans les scrophules, mais ces effets n'y sont pas encore bien constatés, ainsi que dans les maladies vénériennes. C'est pour ces dernières, que M. Wendt a vanté le suc de la racine et l'extrait de la plante, de la manière que j'ai indiquée plus haut.

La chélidoine n'est pas moins recommandable pour l'usage extérieur, soit le suc, pur ou étendu, soit la décoction. On en fait des lotions sur les ulcères atoniques, scrophuleux, les dartres, les excroissances, les verrues, et plusieurs autres taches de la peau qu'il

faut exciter pour guérir. Dans l'opthalmie ancienne et scrophuleuse, son suc en collyre avec l'eau de rose, de plantain, de mélilot, etc., a produit de bons effets. Quant à ses succès dans les taches, l'opacité de la cornée et la cataracte commençante, ils sont plus contestables, et son emploi dans ces cas, demande beaucoup de précaution.

La grande éclaire fleurit en avril et tout l'été : elle est d'ailleurs vivace, et ne devrait être employée que verte, parce que c'est sur l'action de son suc que l'on doit le plus compter. Il ne faut pas la choisir trop jeune, parce que ce suc serait sans action, ni trop grande et après la floraison, parce qu'elle en serait dépourvue. Pour la faire sécher, on doit avoir égard aux mêmes règles.

On ne la cultive pas pour la médecine. Elle croît naturellement dans tous les lieux secs, incultes et couverts, le long des haies, des puits et des murailles. Pour la produire, on n'a besoin que de la semer au printemps; elle lève promptement dans une terre légère, un peu ombragée, mais elle ne peut être déplacée.

Cette plante est très-énergique, et a une action propre, qu'il doit être difficile de retrouver dans d'autres végétaux que l'on voudrait y substituer. Cette action propre l'a fait classer parmi les poisons âcres. Elle produit tous les effets de ces poisons lorsqu'elle est donnée à une forte dose. Dans ce cas, on doit remédier aux accidens en faisant vomir, s'il en est temps encore, et en donnant des boissons adoucissantes et mucilagineuses en abondance. Peyrilhe propose pour la remplacer, le pied de veau et la bryonne; ce sont deux plantes dont l'action n'est pas moins énergique, et qui, par cette raison, ne doivent être substituées à la chélidoine que par des mains habiles et prudentes.

Le Pavot cornu, *chelidonium glaucium*, Lin., est la plante qui se rapproche le plus de celle qui fait l'objet de cet article. M. Wendt l'a employée, et il l'a

trouvée plus énergiqne; Peyrilhe dit qu'on la croit susceptible de produire le délire, en sorte qu'il serait dangereux de la confondre avec la grande chélidoine et de l'employer à sa place. On peut facilement l'en distinguer, en ce que cette plante est beaucoup plus grande et plus forte dans toutes ses parties; d'une couleur glauque uniforme; ses tiges un peu rameuses, grosses et glabres, à cela près de quelques grands poils isolés dans la partie supérieure; ses feuilles sont embrassantes, alternes, pinnatifides, sinuées, épaisses, à pinnules irrégulières et à grandes dents. Fleurs jaunes comme celles du *chelidonium majus*, beaucoup plus grandes, à pétales arrondis, dont deux plus grands. Pour fruits, des siliques grosses comme une plume à écrire et longues de quatre à huit pouces. L'odeur en est faible, un peu vireuse, et la saveur presque nulle ou un peu amère et piquante.

CHÊNE. C. COMMUN. C. MALE. C. ROURE. DURELIN. ROUVRE. *Quercus robur.* Monœcie polyandrie. LIN. Famille des amentacées. JUSS.

Fleurs monoïques, les *mâles* jaunâtres disposées en longs chatons, minces, lâches et pendans, sont composées d'un calice d'une seule feuille à cinq divisions pointues, et de dix étamines courtes, à anthères ovales, larges, sillonnées au milieu. Les fleurs *femelles*, rousses, plus grandes, solitaires, ou en petit nombre ensemble, sessiles ou plus rarement pédonculées, situées sur les derniers rameaux, ou dans les aisselles des feuilles supérieures, et composées d'un calice d'une seule pièce, hémisphérique, coriace, rugueux au dehors et qui contient un ovaire surmonté de trois à cinq styles. Cet ovaire devient le *gland*, sorte de capsule olivaire, coriace, polie, contenant une amande à deux lobes: le calice devient la coupe hémisphérique, épaisse, ligneuse, brune et écailleuse qui enchâsse hermétiquement la portion inférieure de la coque et la soutient.

Arbre le plus beau et le plus fort de nos forêts, à écorce du tronc épaisse, raboteuse, crevassée, bru-

nâtre au dehors; un peu rougeâtre à l'intérieur; celle des branches unie et d'un blanc cendré : il en est de même de l'écorce de la tige dans les jeunes arbres. Feuilles alternes, à courts pétioles, ovales-allongées, plus larges au sommet, sinuées-lobées, à découpures arrondies, grandes, peu régulières, glabres des deux côtés, lisses et d'un beau vert foncé en dessus, moins luisantes en dessous, d'un vert bleuâtre, et nervurées.

Les feuilles et l'écorce ont une saveur faible, légèrement acerbe et désagréable; elles sont inodores, ainsi que les glands qui sont âpres et amers, au moins dans l'espèce dont nous nous occupons.

Toutes les parties du chêne, ont été employées: on donnait à part la cupule qui soutient le gland, et à plus forte raison le gland lui-même. Les feuilles sont encore en usage quelquefois; mais c'est surtout l'écorce que l'on emploie davantage. Les feuilles sont faciles à sécher parce qu'elles sont naturellement d'un tissu dense et sec; l'écorce est dans le même cas. Quant aux glands, on doit surveiller leur dessiccation, parce qu'elle est moins facile. On fera bien de les sécher à l'étuve et promptement afin qu'ils ne conservent pas d'humidité ce qui est important si l'on veut les réduire en poudre.

Préparations, doses. Le plus souvent on a fait rôtir les glands comme du café, pour les employer en médecine; quand ensuite on les a moulus, on en fait des décoctions d'une once ou deux par pinte d'eau à prendre dans la journée. Ce sont des espèces d'émulsions que l'on peut rendre agréables en y ajoutant du sucre ou un sirop. On fait aussi avec l'écorce des décoctions à la même dose, ou à dose proportionnée à la force que l'on veut leur donner, en commençant toujours par les plus faibles; les infusions n'ont guère moins de force. Il est aussi fort commun d'en donner la poudre en pilules avec un sirop, du miel, ou une conserve; ou dans du vin, une tisane, etc.; la dose est d'un gros ou deux par jour; celle des feuilles en décoction est indéterminée. Je ne parlerai pas des noix de galle, sortes de productions accidentelles qui

naissent sur le chêne par l'effet de la piqure d'un insecte, parce que les meilleures de ces productions ne sont pas indigènes. Au reste, ce que je vais dire de la propriété astringente de l'écorce de chêne peut leur être appliqué.

Propriétés, usages. Cette écorce a une action fortement styptique ; elle resserre, crispe les parties sur lesquelles on l'applique ; enfin elle produit de l'astriction et arrête les écoulemens. Ces effets sur l'estomac sont souvent trop forts, trop subits, et produisent l'impression d'un poids, une véritable douleur, et de l'étouffement ; c'est quand on donne d'abord de trop fortes doses, ou des préparations trop chargées ; aussi dans ce cas il n'y a pas seulement les effets locaux dont je viens de parler, l'effet astringent se propage aux parties éloignées, ou en d'autres termes on a produit l'effet général. Or, c'est par ce dernier résultat, obtenu sans les accidens dont je viens de parler, que le chêne a été donné avec succès dans les pertes sanguines avec faiblesse de la matrice, les fleurs blanches atoniques, la fin des écoulemens blennorrhagiques, l'incontinence d'urine, etc. On l'a encore conseillé, à cause de la même action, dans l'hémoptysie, mais ici il faut l'administrer avec prudence, et quand on est bien sûr d'avoir à arrêter une hémorrhagie passive. C'est aussi par une action générale, par une forte secousse, que l'on a obtenu avec l'écorce du chêne des guérisons de fièvres quotidiennes, doubles tierces, tierces et quartes : la poudre de cette écorce était le principal ingrédient du quinquina français. Au contraire c'est par une astriction directe qu'elle agit dans les dévoiemens, les dysenteries entretenues par le relâchement de la membrane muqueuse des intestins. Enfin, on l'applique en gargarisme lorsqu'il y a relâchement de la luette, de l'arrière-bouche, à la suite des angines ; en injections dans l'espèce de fleurs blanches dont j'ai parlé plus haut, dans les chutes du vagin, du rectum ; en poudre sur des ulcères atoniques ; en sachet sur des gonflemens par faiblesse, etc.

Les glands du chêne ont une manière d'agir bien différente ;

différente; ils ne sont pas astringens; ils n'ont qu'une légère action tonique qui se combine avec la propriété nutritive. L'émulsion qu'ils forment est en même temps calmante et fortifiante, et l'on peut en user comme d'une boisson ordinaire. C'est surtout dans la phthisie pulmonaire qu'on a vanté leurs succès. Ce moyen, sur lequel on comptait beaucoup trop autrefois, a été remis en vogue en Allemagne; on en a même étendu l'usage aux obstructions des viscères, aux hydropisies, aux scrophules, au carreau, aux fièvres intermittentes, à l'asthme, etc. En France on les emploie très-rarement; cependant, faute d'autres moyens, ou pour en changer, on pourra s'en servir; seulement, au lieu de compter sur des propriétés merveilleuses, et afin de ne pas voir ses espérances trompées, on ne les donnera que comme calmans et un peu toniques; à ce titre ils seront quelquefois utiles dans plusieurs des maladies dont je viens de faire mention, et dans beaucoup d'autres.

Le chêne fleurit en avril et mai; un peu avant la floraison il faut recueillir son écorce; on la prend sur les branches de trois à quatre ans. Si l'on veut employer ou conserver les feuilles, il faut les récolter pendant l'été; enfin c'est pendant l'automne que les glands doivent être recueillis.

On trouve des chênes en si grande quantité dans nos forêts, qu'il serait superflu d'en indiquer la culture par rapport aux usages de la médecine.

L'écorce peut en être remplacée par la racine de bistorte, de tormentille, ou par le sumac des corroyeurs; les feuilles peuvent l'être par des astringens plus faibles, tels que le grenadier, la pervenche, la millefeuille; enfin les glands seront bien suppléés par une émulsion d'amandes édulcorée avec un sirop tonique.

CHEVREFEUILLE DES JARDINS, DES BOIS. *Lonicera periclymenum.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des chevrefeuilles. JUSS.

Fleurs rougeâtres en dehors, d'un blanc jaunâtre en dedans, et disposées en deux ou trois verticilles terminaux, feuillés à la base. Calice très-petit à cinq dents; corolle tubulée longuement, ouverte au limbe en deux parties, l'une large et à quatre découpures arrondies, l'autre étroite, plus recourbée et entière; cinq étamines à anthères oblongues sortant du tube de la corolle; un style dont le stigmate obtus dépasse les étamines. Pour fruits des baies globuleuses dont la pulpe contient quatre ou cinq graines.

Arbrisseau à souche ligneuse, s'élevant très-haut par des rameaux sarmenteux, grimpans, lisses, à feuilles opposées, sessiles, ovales à pointe aiguë, entières, glabres, vertes en dessus, glauque en dessous. Racines ligneuses à grosses fibres stolonifères.

Tout le monde aime l'odeur suave de la fleur de chevrefeuille; sa saveur est un peu amère; ses feuilles le sont davantage, et n'ont pas d'odeur.

On trouve les fleurs sèches dans les boutiques, avec l'extrémité des branches qui les portent; leur forme ne permet pas de les méconnaître. On fait encore quelquefois, avec les sommités fleuries, des infusions qui servent en gargarismes. On les emploie à titre de légers astringens dans les angines et les aphtes. Les fleurs étaient vantées comme cordiales, céphaliques, anti-asthmatiques, et même pour faciliter l'accouchement. Toutefois, avant d'aller plus loin, je dois prévenir que ce sont les qualités qu'on a attribuées au chevrefeuille que j'énumère ici, et non ses propriétés réelles qui se réduisent à peu près à rien. Après cet avertissement, je peux ajouter que son écorce a été vantée contre la vérole et la goutte vague; ses feuilles, comme diurétiques, dans les maladies des voies urinaires; son suc ou ses sommités pilées, sur les dartres; son eau distillée, contre l'ophtalmie; son sirop

comme spécifique du hoquet ; on en a même préparé une huile par infusion. L'eau distillée et le sirop se trouvent encore chez les pharmaciens, et la plante chez les herboristes; mais les médecins, qui ne comptent sur les médicamens qu'autant qu'ils sont doués de quelques propriétés, en ont tout-à-fait abandonné l'usage.

Le chevrefeuille fleurit en juin et pendant tout l'été ; il vient naturellement dans nos bois, et il n'est cultivé dans nos jardins que pour l'ornement : c'est pourquoi je ne ferai pas mention de cette culture.

Je n'indiquerai pas davantage quelles plantes peuvent le remplacer ; je ne lui connais d'équivalens que parmi les plantes inertes, dont le nombre est grand !

CHICORÉE SAUVAGE. *Cichorium intybus.*
Syngénésie polygamie égale. LIN. Famille des chicoracées. JUSS.

Fleurs bleues-clair, ou blanches, ou rouges, grandes, sessiles ou à court pédondule, solitaires ou deux ensemble le long des rameaux et du haut des tiges, où elles sont alternes ou éparses ; calice commun double, à écailles ciliées, dont cinq extérieures plus larges, et huit intérieures un peu plus longues. Corolle formée d'une vingtaine de demi-fleurons, posés sur le réceptacle commun, et prolongés en languette plane, linéaire, à cinq dents égales au sommet, et renfermant à la base cinq étamines dont les anthères réunies laissent passer un style à stigmate bifide. Pour fruits des semences petites, anguleuses, à aigrette à cinq dents, et contenues dans le calice commun.

Plante d'un à deux pieds, à tige dressée, un peu rameuse, peu feuillée, glabre, striée et fistuleuse; feuilles sessiles, longues, d'un vert foncé, un peu velues surtout en dessous, découpées profondément, à lobes distans, aigus, dentés, le terminal plus large, triangulaire : ces feuilles sont d'autant plus petites

qu'elles sont plus élevées sur la tige. La racine est peu grosse.

On regarde la chicorée sauvage *cultivée* comme une variété de celle-ci : elle s'élève jusqu'à cinq ou six pieds, sur une tige plus rameuse que l'autre ; ses fleurs sont toujours bleues, latérales et terminales ; et ses feuilles plus grandes, plus longues, plus glabres, moins découpées et d'un vert plus jaunâtre. Sa racine est longue, fusiforme, jaunâtre, et pleine de suc.

Cette plante n'a point d'odeur. La saveur de ses feuilles est d'une amertume agréable, plus prononcée dans la racine et dans la variété non cultivée. Lorsque la chicorée est développée entièrement, elle contient un suc laiteux qui s'écoule de toutes ses parties, et auquel elle doit toutes ses propriétés.

Autrefois ses semences étaient employées comme une des quatre semences froides mineures ; on donnait les fleurs comme cordiales. On se sert aujourd'hui de la racine, et encore davantage des feuilles : on fait rarement sécher celles-ci, parce que la culture les procure pendant une grande partie de l'année, et que, quand elles manquent l'hiver, on les remplace par celles de la chicorée sauvage que l'on va chercher dans les champs. Cependant on sèche dans plusieurs boutiques les feuilles de la variété cultivée ; dans cet état elles ont jauni et ont perdu beaucoup de leur poids, sans perdre, à ce qu'il paraît, aucun des principes actifs de leur suc propre, car elles conservent toute leur amertume ; il en est de même des racines, et, quoique celles-ci soient souvent employées sèches, on doit toujours, autant qu'il est possible, se servir des unes et des autres à l'état frais.

Préparations, doses. Une infusion, une décoction de feuilles de chicorée sauvage, sont préférables à toute autre préparation, et sont aussi le plus employées : une demi-poignée, une poignée, et même plus pour une pinte d'eau, seule ou avec d'autres plantes dans les bouillons composés, telle est la seule dose prescrite ; les mêmes préparations de la racine

se font avec une demi-once ou une once par pinte, ou la moitié quand elle est sèche; on donne le suc des feuilles de deux onces jusqu'à quatre, soit seul ou mêlé au suc de plantes amères, crucifères, etc. On en prépare un extrait, qui se donne depuis quelques grains jusqu'à un gros, comme excipient des pilules toniques, fondantes, stomachiques. On se sert peu de la racine en poudre. On emploie encore assez souvent le sirop de chicorée composé; c'est un purgatif qui doit son action à la rhubarbe; on le donne de demi-once à une once, ou par petite cuillerée pour purger les enfans. Enfin on en fait un sirop simple qu'on emploie moins souvent, et une eau distillée qui est oubliée.

Propriétés, usages. Parmi les médicamens toniques, la chicorée sauvage est un des plus doux, et aussi un des plus utiles, lorsqu'il est nécessaire de redonner du ton aux organes digestifs, et de faire couler la bile sans produire d'irritation; c'est de ces deux manières qu'elle agit pour rétablir les fonctions digestives languissantes, pour guérir les coliques bilieuses, prévenir la jaunisse, dans le cas où des douleurs à la région du foie font craindre la présence de calculs dans les conduits biliaires, et enfin pour guérir la jaunisse qui s'est déjà montrée. Mais dans tous les cas il ne faut point perdre de vue que toute irritation trop forte doit l'exclure; elle agit de même dans les engorgemens récens du ventre, dont elle peut ainsi aider la guérison, que des moyens plus actifs et les secours de l'hygiène doivent opérer d'ailleurs; d'après cela on ne doit pas s'étonner qu'elle ait été vantée sous les noms fastueux de stomachique, fondante et apéritive; on l'a louée encore comme fébrifuge, mais sous ce rapport elle ne saurait agir que comme moyen secondaire, pour en favoriser d'autres plus actifs, ou pour remédier à la faiblesse générale qui succède aux fièvres longues, et qui tient à des dispositions vicieuses des voies de la digestion; enfin c'est comme dépurative qu'on l'a donnée dans les maladies chroniques de la peau, et principalement dans les dartres. Sans chercher à expliquer ce qu'on croyait entendre par

action dépurative, nous remarquerons qu'elle est encore utile dans les maladies cutanées en favorisant la digestion, en augmentant l'appétit, en ranimant les forces générales, peut-être en faisant participer la peau plus que les autres parties à cet effet; car on sait combien la sympathie est active entre les surfaces muqueuse et cutanée. Quoi qu'il en soit, on n'obtient les effets dont nous parlons qu'en donnant les préparations qui en concentrent beaucoup les principes : comme la décoction forte, l'extrait, ou le suc dépuré.

Toutefois les maladies dont nous venons de parler ne sont pas les seules contre lesquelles on l'a recommandée; on lui a attribué tout à la fois une action diurétique, expectorante et sudorifique; et, pour ne choisir que les principales maladies qu'elle doit guérir, à un ou plusieurs de ces titres, nous nommerons la cachexie, l'étisie, la fièvre lente, l'hypocondrie, la mélancolie, certaines inflammations de la gorge, de la poitrine, surtout à la fin, la goutte, le rhumatisme, etc. On concevra peut-être difficilement que des maladies si diverses soient guéries par un même moyen; mais en réfléchissant que dans celles-là, et même dans beaucoup d'autres, il se montre des dispositions contre lesquelles une boisson à la fois un peu amère, laxative et rafraîchissante est indiquée, on ne sera plus surpris que la chicorée, si elle n'a pas *guéri*, ait au moins été assez utile dans un aussi grand nombre de cas, pour justifier en partie les éloges qu'on en a faits, aussi nous ne craignons pas d'ajouter à cette liste de maladies les fièvres bilieuses, muqueuses, etc., et les embarras du ventre, d'où lui est venue la réputation de désobstruante, fondante et savonneuse.

La chicorée fleurit pendant l'été entier; on peut se la procurer fraîche pendant toute l'année, puisque, comme je l'ai dit, la variété cultivée venant à manquer l'hiver, on peut la remplacer par celle des champs. Si cependant on faisait sécher les feuilles, il faudrait les prendre dans les jardins, et les recueillir

à la fin de l'automne le plus tard possible ; la racine doit se récolter au printemps, et encore mieux à l'automne. Nous passons à dessein tout ce qui a rapport à l'emploi de cette racine pour remplacer le café ; nous ne voulons pas sortir des limites que nous prescrit l'emploi médical des plantes.

La chicorée est vivace ; l'espèce sauvage se trouve dans tous nos champs, sur le bord de nos chemins, dans tous les lieux incultes et sablonneux. La plus grande partie de celle que l'on emploie provient de culture dans nos jardins ; il suffit de l'y semer dans une terre amendée et un peu sèche ; elle croît avec vigueur ; on en coupe les feuilles qui repoussent bientôt et peuvent être coupées ainsi beaucoup de fois : une culture différente dénature tout-à-fait cette plante qui devient purement alimentaire, sous le nom de barbe de capucin : quant aux variétés, leur action se rapproche plus de la chicorée sauvage à proportion qu'elles sont plus amères.

Ces variétés, quoique plus faibles, pourraient la remplacer pour les usages de la médecine, mais on fera mieux de lui substituer le pissenlit.

Si quelques feuilles ou racines ressemblent à la chicorée, son amertume particulière la fait toujours distinguer.

CHIENDENT. Froment rampant. *Triticum repens.*

Triandrie digynie. Lin. Famille des graminées. Juss.

Fleurs verdâtres, rassemblées en épis grêles de trois à quatre pouces de long, composées d'épillets sessiles, alternes, solitaires sur chaque dent de l'axe commun, contenant distinctement dans une balle à deux valves servant de calice, quatre à cinq fleurs également à deux valves opposées, aiguës, sans arête, et contenant trois étamines, et deux styles écartés, à stigmate plumeux, sur un ovaire ovoïde qui devient une graine allongée, ovale, obtuse, convexe d'un côté et marquée d'un sillon de l'autre.

Plante de deux à trois pieds de longueur, par des tiges dressées, arrondies, articulées trois ou quatre fois, et donnant naissance à des feuilles pliantes, allongées pour se terminer en pointe; velues en dessus, et glabres en dessous, d'un vert clair, et un peu glauques. Les racines sont longues, grêles, rampantes, articulées ou noueuses, fournissant des fibres à chaque nœud, et d'une couleur blanchâtre un peu jaune.

Telles sont les racines appelées communément *chiendent*, dont l'odeur est nulle et la saveur douceâtre : cette saveur est d'autant plus sucrée que ces racines sont plus fraîches et plus jeunes, parce qu'elles se composent de deux parties, l'écorce et la moelle ou la partie succulente, et que la proportion de la première augmente à mesure que la plante vieillit, tandis que celle de la seconde décroît à mesure qu'elle vieillit et qu'elle sèche.

On trouve cependant cette racine, entièrement sèche, dans le commerce. Sans doute il est plus commode de la conserver pour l'hiver que de l'arracher du sol pendant les gelées. Mais le médecin, qui ne doit voir dans un médicament que l'action dont il est susceptible, aura toujours soin de prescrire la racine de chiendent fraîche, la plus jeune et la plus succulente, pourvu toutefois qu'elle ait acquis le volume qui lui est naturel. Ce que je vais dire se rapportera principalement au chiendent à cet état cependant je ne prétends pas exclure de l'usage celui qui serait en partie sec, si surtout il conserve une portion de la matière succulente. Au reste, on doit en augmenter la dose à proportion de l'état de dessication dans lequel il se trouve.

Préparations, doses. La racine de chiendent est donc formée d'une partie corticale et d'une partie succulente; la base principale de cette dernière se compose de sucre, d'amidon et de mucilage, toutes substances qui donnent à l'eau la propriété émolliente; la partie corticale, au contraire, ne contient aucun de ces principes. Voici les conséquences : Si l'on fait une décoction avec la racine entière, sans jete

la première eau, on n'obtient qu'une boisson excitante; on a au contraire une tisane émolliente si on a soin de contondre le chiendent avant de le faire bouillir. Ainsi la meilleure préparation du chiendent consiste à verser, sur une demi-once ou une once de cette racine contuse, une certaine quantité d'eau bouillante qui doit être jetée presque aussitôt, et à remettre ensuite sur la même racine une pinte d'eau que l'on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la partie mucilagineuse soit dissoute; il en résulte une tisane un peu visqueuse et sucrée : on y ajoute cependant le plus ordinairement de la réglisse, du sucre ou des sirops, et souvent on compose davantage la tisane en y joignant des racines ou des plantes plus actives, du sel de nitre, etc. En rapprochant beaucoup la décoction de chiendent, on en a fait un extrait que l'on a conseillé à quelques gros par jour : il est rarement prescrit. On peut en extraire le suc, et on le donne quelquefois à la même dose; mais l'eau distillée de chiendent est à peu près oubliée. On a enfin conseillé le suc des feuilles depuis quelques onces jusqu'à une livre par jour; et comme il ne produit pas d'effet purgatif, on peut en conclure que si les feuilles entières purgent les chiens qui en mangent, il faut l'attribuer uniquement à l'action mécanique de ces feuilles sur leur estomac.

Propriétés, usages. Veut-on calmer la soif en prescrivant une boisson légèrement émolliente et diurétique; satisfaire certains malades dont on ne peut calmer les inquiétudes imaginaires qu'au moyen d'une prescription quelconque; enfin faire la médecine expectante au début des fièvres muqueuses, putrides, qui se montrent avec des signes d'irritation, ou dans des maladies dont le caractère est insidieux : dans tous ces cas on peut avoir recours à la tisane de chiendent. On peut encore s'en servir comme rafraîchissante, émolliente et diurétique dans les fièvres inflammatoires, bilieuses, intermittentes et ataxiques; les inflammations de la poitrine ou du ventre, les maladies du foie, la jaunisse, la colique et les calculs biliaires, la néphrite et toutes les irritations des voies urinaires.

Mais dans ces cas il ne faut pas oublier qu'elle ne peut agir que par les faibles propriétés que je viens d'indiquer ; que les actions résolutive, désobstruante, vulnéraire, vermifuge, anti-fébrile, se rapportent toutes à l'action relâchante qu'elle possède à un faible degré, et que ce n'est qu'ainsi qu'elle a pu agir dans les hydropisies, les cachexies, l'asthme, les engorgemens du foie, et beaucoup d'autres maladies organiques contre lesquelles on l'a crue autrefois beaucoup plus puissante qu'elle n'était en effet. C'était, au reste, une erreur qui devait résulter naturellement de la place qu'on avait donnée au chiendent parmi les racines *apéritives* mineures.

Le chiendent est une plante vivace qui fleurit l'été. On peut se procurer sa racine fraîche pendant toute l'année; mais elle n'est jamais plus douce, plus succulente et plus émolliente que lorsqu'on s'en sert au moment où la tige va pousser.

Elle croît aussi bien dans les lieux les plus incultes, sur le bord des chemins, que dans les lieux cultivés. Il suffit d'en planter quelques brins pour la voir se multiplier de la manière la plus incommode pour toutes les cultures; en sorte que des procédés pour détruire cette plante seraient beaucoup plus utiles que des règles pour la cultiver.

On conseille, et on emploie quelquefois pour remplacer la racine de chiendent, celle du PANIS ou PANIC DACTYLE, PIED DE POULE ou PASPALE DACTYLE, *panicum dactylon*, Lin. Ces racines ont une disposition semblable; elles sont un peu plus grosses, et connues dans le commerce des plantes sous le nom de GROS CHIENDENT. Cette substitution n'est pas bonne, parce que le chiendent est plus émollient, plus succulent; il vaudrait mieux le remplacer par les feuilles de bourrache ou de pariétaire.

CHOU ROUGE. *Brassica oleracea.* Tétradynamie siliqueuse. Lin. Famille des crucifères. Juss.

Fleurs en grappes lâches, longues, terminales, chacune portée sur un pédoncule rougeâtre. Calice à quatre folioles étroites et vertes; corolle jaune à quatre pétales en croix, ovales et obtus ; six étamines dont deux plus courtes ; un style court. Pour fruit une silique longue, à deux loges renfermant des semences globuleuses.

Plante. Une souche ronde et forte, s'élevant du collet d'une racine simple, donne naissance à beaucoup de feuilles épaisses qui forment la *pomme.* C'est du milieu de ces feuilles que s'élève la tige jusqu'à plusieurs pieds, selon les variétés, si on laisse fleurir le chou. Ces feuilles sont larges, pourpre foncé, ou vertes avec des nervures rouges. La pomme est assez pleine. Le petit chou rouge a une pomme très-dure, et des feuilles vertes lavées de violet, avec des nervures rouges lie de vin.

La saveur des choux rouges ne diffère pas de celle des autres choux; elle est peut-être un peu moins prononcée. Il en est de même de l'odeur. On peut se les procurer frais toute l'année.

Préparations, doses. En ne considérant que les propriétés réelles des végétaux, il serait difficile d'expliquer la préférence que l'on accorde en médecine à la variété du chou que je viens de décrire, sur les choux ordinaires. Mais si l'on cherche ailleurs que dans les propriétés les motifs de cette préférence, on en trouvera deux bien puissans. D'abord le peu de confiance que l'on donne, comme médicament, aux objets dont on use habituellement; et le chou blanc est dans ce cas; le second, la confiance trop grande, au contraire, que l'on accorde si facilement aux productions qui offrent quelques singularités; et la couleur du chou qui fait l'objet de cet article suffit, sous ce rapport, pour décider les malades à lui attribuer beaucoup de propriétés. Le médecin sait ap-

précier la futilité de ces motifs, mais il n'en profite pas moins pour conserver une ressource de plus dans les maladies contre lesquelles il le conseille, sinon pour les guérir, au moins pour entretenir l'espoir du malade pendant plus long-tems. Quoi qu'il en soit, on fait avec le chou rouge un sirop donné encore quelquefois à la dose de plusieurs onces. Le nouveau codex prescrit de faire le sirop avec la décoction des choux : il me semble qu'il aurait plus de force s'il était fait avec le suc de la plante crue. Ce sirop se prend dans les boissons, les tisanes; il peut même s'ajouter aux décoctions de choux rouges. On fait ces décoctions en laissant cuire les feuilles à la dose d'une livre environ par pinte d'eau. Enfin on peut aider l'effet qu'on en attend en mangeant ce chou cuit comme aliment médicamenteux.

Propriétés, usages. Le chou rouge ne jouit pas des propriétés différentes du chou ordinaire, comme je l'ai déjà fait remarquer plus haut; il agit même avec moins d'énergie que ce dernier. Ainsi que toutes les plantes crucifères, il est légèrement stimulant; on le joint ordinairement à ce titre aux bouillons béchiques et pectoraux que l'on donne dans les affections de la poitrine, les enrouemens, la toux, les catarrhes chroniques, et surtout la pulmonie. C'est principalement contre cette maladie que l'on continue de donner le chou rouge, et il peut être utile alors comme tous les anti-scorbutiques doux pourraient l'être; mais il n'offre aucune qualité particulière qui le recommande davantage que les plantes crucifères peu actives. Je ne parlerai pas du chou pour fondre les pierres de la vessie, pour guérir la fièvre, l'hydropisie, les ulcères et beaucoup d'autres maladies. Les anciens avaient dans ses vertus une confiance bien grande; et le grave Caton le censeur avait fait sur le chou un livre qui prouvait un enthousiasme que sa haine pour Carthage pouvait seule surpasser. C'était le chou blanc que les anciens employaient, tandis que nous n'en faisons plus d'usage comme médicament, si ce n'est à l'extérieur. On l'applique sur les vésicatoires pour

les faire suppurer, ou, comme le fait le peuple avec succès, sur les points de côté ou les douleurs de tête opiniâtres, après avoir chauffé ses feuilles vertes.

Comme aliment, le chou est sans intérêt dans cet ouvrage : je ferai remarquer cependant qu'il ne doit être mangé que par les personnes dont les fonctions digestives sont énergiques, qui ont des forces et les exercent; car on sait qu'il est d'une digestion assez pénible, qu'il produit dans les premières voies beaucoup de gaz, et qu'il est dangereux aux convalescens, aux femmes dont l'estomac est faible, aux vieillards chez lesquels l'action de cet organe est lente, et dans tous les cas analogues. Enfin, pour ne point omettre la vertu que les anciens attribuaient aux choux, de prévenir l'ivresse, je dirai que j'ai vu plusieurs fois des gens du peuple tout-à-fait ivres, après un repas composé presque exclusivement de choux.

Pour en revenir au chou rouge, il fleurit au mois de juin; ce qui est peu important à connaître puisqu'on ne se sert que de ses feuilles, que l'on peut se procurer toute l'année au moyen de la culture. Toutefois je n'entrerai dans aucun détail sur cette culture, parce qu'elle est la même que celle du chou pommé ordinaire, dont la destination ne se rapporte point à la médecine.

On conçoit, par tout ce que j'ai dit précédemment que le meilleur succédané du chou rouge c'est le blanc, et lorsque le préjugé du malade pourra être vaincu à cet égard, non-seulement cette substitution sera faite sans danger, mais avec avantage.

On peut aussi lui substituer le Navet, *Brassica napus*, Lin. Autre espèce de chou dont la racine grosse, arrondie, plus ou moins allongée, et terminée en queue peu fibreuse, est toujours formée à l'intérieur d'une chair blanche, cassante, d'une saveur fraîche, douce et sucrée, et qui laisse exhaler, à un faible dégré, l'odeur des racines de plantes cruciféres. Le navet est beaucoup plus employé comme aliment que comme

médicament. On en faisait autrefois un sirop qui n'est plus en usage. On le fait encore très-souvent entrer dans les bouillons pectoraux, rafraîchissans. En effet, le navet est sucré et mucilagineux: quoique de la famille des crucifères, il est conseillé dans les mêmes cas que le chou rouge, et de plus dans les maladies inflammatoires de la gorge, de la poitrine et du ventre; enfin comme diurétique doux dans les irritations des voies urinaires. D'après cela on peut voir dans le navet donné en décoction, un moyen purement relâchant, tandis que comme aliment il est faiblement anti-scorbutique et rafraîchissant. Sous le premier rapport il forme une boisson tout aussi bonne que les décoctions mucilagineuses ordinaires, et qui a sur elles l'avantage de ne point déplaire aux malades par sa saveur.

Je ne parlerai pas plus de la culture du navet que de celle du chou, et par le même motif.

CIGUË. C. tachetée. Grande Ciguë. Ciguë ordinaire. C. officinale. *Conium maculatum.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs blanches, disposées en ombelles ouvertes terminales, nombreuses. L'ombelle universelle a une collerette à folioles courtes; les ombelles partielles en ont une diphylle ou triphylle, tournée en dehors. Chaque fleur est pédonculée. Calice petit, entier; corolle en rose à cinq pétales en cœur, réfléchis en dessus et inégaux; cinq étamines écartées entre les pétales et plus longues qu'eux; deux styles courts sur l'ovaire qui devient un fruit globuleux, contenant deux semences convexes, appliquées l'une contre l'autre, et à cinq côtes crénelées et frisées.

Plante qui monte jusqu'à trois, quatre et cinq pieds, à tiges dressées, rameuses, rondes, fistuleuses, lisses, glabres, d'un vert peu foncé, avec des taches brunâtres. Feuilles grandes, luisantes, d'un vert foncé, trois fois ailées et à folioles pinnatifides poin-

tues et dentées. Racine en fuseau, chevelue, jaunâtre et blanche en dedans.

Odeur vireuse, nauséabonde, plus prononcée dans les feuilles. Point de saveur marquée, ou un peu âcre et désagréable. On compare l'odeur de la ciguë à celle de la souris ou du cuivre échauffé dans la main.

Lorsque la plante est séchée, cette odeur semble devenir plus prononcée, et se répand sans qu'il y ait besoin de froisser les feuilles. Elle prend aussi un caractère qui semble moins désagréable que dans la plante verte, et qui plaît même à quelques personnes. Cette odeur suffit pour la faire connaître; sa saveur est nulle. D'ailleurs comme on trouve presque toujours la plante entière dans le commerce, ou au moins les tiges et les feuilles, la forme de celles-ci la fait reconnaître. Elle perd beaucoup de son poids en séchant, et reste assez fragile. Dans quelques boutiques on conserve la racine, qui est employée bien plus rarement; mais on ne trouve plus les semences, malgré qu'elles aient été conseillées quelquefois. Au surplus, on ne devait y rencontrer que la plante verte, parce que c'est à cet état qu'elle est plus utile.

Préparations, doses. Dans l'ordre de l'usage le plus fréquent, c'est l'extrait qui se présente le premier parmi les préparations de la ciguë. L'extrait, que l'on conseillait le plus autrefois, était préparé à la manière de Stork, c'est-à-dire, que le suc exprimé des feuilles fraîches était évaporé, cuit jusqu'à consistance de sirop, et épaissi ensuite avec de la poudre de feuilles sèches pour en former des pilules. Le nouveau codex a réformé la poudre, parce que tous les médecins préparent l'extrait sans cette addition. Mais, quelque procédé que l'on suive, on ne saurait mettre trop de prudence dans l'administration de ce moyen, et cette remarque doit s'appliquer aux autres préparations de la ciguë. En général, il est préférable de commencer par une dose très-faible qui

ne produise pas d'effet, et avec laquelle on essaie en quelque sorte la susceptibilité des malades, plutôt que de risquer d'avoir à remédier à des accidens dont le moindre inconvénient est de les rendre défians pour un remède qui n'est pris ordinairement qu'avec répugnance. On en donne d'abord un grain ou deux, et l'on double la dose les jours suivans, jusqu'à en faire prendre douze à quinze grains ; ensuite on augmente progressivement de quelques grains seulement, et l'on a vu porter la dose jusqu'à un gros, et même deux par jour. Mais cet effet de l'habitude indique assez l'utilité d'en interrompre l'usage de temps en temps ; et lorsqu'on le reprend il ne faut pas remettre le malade tout à coup à la dose qu'il avait quittée, parce qu'il en pourrait résulter un véritable empoisonnement ; on recommence par une quantité d'autant plus faible qu'il y a plus long-temps que l'interruption a lieu. Il est cependant un cas où l'on commence par une dose forte d'abord ; c'est lorsqu'on veut agir promptement contre une forte douleur, comme dans la névralgie, ou toute autre affection douloureuse ; on en donne alors dix à douze grains. Il ne faut pas, au reste, oublier le conseil de Cullen, qui veut que l'on porte toujours la dose assez haut, pour produire une certaine perturbation dans les fonctions. Seulement, il s'agirait de bien déterminer les cas où la perturbation n'offre que des avantages sans aucun danger. Enfin, on doit remarquer encore que souvent on n'obtient des effets de l'extrait de ciguë, qu'après un usage long-temps continué, et quelquefois pendant des mois, et des années. On a conseillé de faire cet extrait avec les semences de ciguë, mais on ne le prépare jamais ainsi.

La plante fraîche a servi a fournir le suc que l'on a conseillé et administré depuis dix gouttes par jour jusqu'à vingt; mais ce moyen est rarement employé, surtout à l'intérieur. On a plus souvent donné la ciguë en infusion ou en décoction. Soit qu'on l'emploie fraîche ou sèche, on peut en porter la dose

à une once ou deux par pinte d'eau, et cette quantité peut être bue dans la journée.

La ciguë a souvent été donnée en poudre. On a indiqué celle de la racine comme plus active que celle des feuilles, et, en conséquence, on l'a prescrite à moindre dose. Cependant, d'après les expériences les plus récentes, il paraît que les feuilles sont bien décidément la partie la plus énergique de la plante. On conseille cette poudre aux mêmes doses que l'extrait; peut-être pourrait-on la donner en plus grande quantité, parce qu'il est probable qu'une partie de la force médicinale se perd par la dessiccation, et qu'ainsi la poudre provenant des feuilles sèches est moins active que la même dose de l'extrait bien préparé, et dans lequel on a concentré tous les principes du suc. Toutefois il ne faut pas dissimuler que la poudre offre un avantage sur l'extrait, c'est d'être plus constante dans ses effets, parce que sa préparation est plus facile. En effet, la force, et même la manière d'agir de l'extrait, diffèrent chez chaque pharmacien suivant la manière dont ils le préparent, son degré de cuisson puisqu'il est quelquefois brûlé, et son ancienneté, puisqu'il est souvent détérioré par le temps. Il est donc possible que, par toutes ces causes, on administre pendant des mois entiers un extrait tout-à-fait inerte, contre une maladie qu'un médicament actif guérirait peut-être.

A l'extérieur on emploie beaucoup la ciguë. Avec les feuilles fraîches ou sèches, que l'on fait cuire, on prépare des cataplasmes; on peut aussi les faire avec la poudre des feuilles sèches. Avec des décoctions de ciguë, auxquelles on ajoute des farines, on peut de même en préparer; mais ces décoctions servent plus souvent à faire des injections, des fomentations. La dose est alors d'une poignée par pinte. Ce moyen n'est pas inférieur à l'extrait que l'on emploie aux mêmes usages, en l'étendant dans l'eau à une once par pinte. On fait avec les feuilles de ciguë, et plusieurs autres substances au moins aussi actives, le fameux emplâtre de ciguë qui s'applique journellement

sur les glandes engorgées, etc. Enfin la ciguë peut être employée en sachets, en fumigations, soit qu'on la brûle pour en faire respirer la fumée, soit qu'on la mette en digestion dans l'éther, le vinaigre, etc.

Propriétés, usages. Les préparations de ciguë, dit M. Orfila en résumant ses expériences sur ce végétal, sont absorbées, portées dans le torrent de la circulation, et elles agissent sur le système nerveux, et principalement sur le cerveau; indépendamment de cette action, elles exercent une irritation locale, capable de déterminer une inflammation plus ou moins intense. Il faut observer que cette excitation locale a lieu d'abord, et que si la dose employée est faible, c'est le seul effet produit par le médicament; l'action narcotique ne se montre qu'après et par une plus forte dose. Mais cette action est variable selon la dose, la susceptibilité des malades, la nature des maladies, et beaucoup d'autres causes dont il résulte que la ciguë ne paraît jamais agir deux fois de la même manière. Quoi qu'il en soit, l'action sur le cerveau, la plus faible et la plus favorable, a fréquemment pour résultat de calmer les douleurs et de faire dormir. On croit qu'il est besoin, pour agir plus sûrement, qu'elle détermine une plus forte impression sur le cerveau, et produise des éblouissemens, un léger mal de tête, des tintemens d'oreilles, et même un peu de vertige. Cette espèce de commotion qu'éprouve le système nerveux se communique au système circulatoire; il y a mouvement fébrile qui, coïncidant avec l'irritation locale, produite par la plante sur les voies digestives, amène quelquefois des coliques, le dévoiement, la perte de l'appétit, d'une part; tandis que d'autrefois ce sont les urines ou la transpiration qui offrent un accroissement marqué. C'est au milieu de cette série d'actions que l'on a cru trouver un moyen de fondre les affections squirreuses et même de guérir le cancer. Si on avait plus réfléchi à la nature de ces maladies, si l'on n'avait point perdu de vue qu'elles consistent dans une dégénérescence des organes, qui transforme leur tissu en des substances toutes nouvelles qu'aucune

puissance humaine ne peut ramener à leur organisation primitive, on n'aurait pas cru sur parole l'illustre Stork, et l'on n'aurait pas compté sur la ciguë pour guérir le cancer. Il est bien démontré aujourd'hui qu'elle ne le guérit jamais, pas même le squirre. Beaucoup de praticiens croient même qu'elle est plus nuisible qu'avantageuse, et, tombant dans l'excès opposé, ils la proscrivent absolument. Entre ces deux opinions se trouve le jugement de l'expérience; elle apprend qu'elle a quelquefois ralenti les progrès de ces maladies, et les a rendues moins doulourouses, probablement en modifiant d'une manière avantageuse l'inflammation chronique des tissus qui environnent les organes squirreux ou cancéreux. Toutefois cet heureux effet n'est pas toujours de longue durée; il arrive souvent qu'après avoir calmé, si elle continue d'agir en excitant, elle produit une irritation qui accélère les progrès de la maladie et favorise l'accroissement des tumeurs. C'est particulièrement du cancer au sein, de celui de la matrice et de la face, qu'il faut entendre tout ce que je viens de dire; mais on peut l'appliquer en général au cancer de toutes les parties du corps.

La médication produite par la ciguë a pu être plus utile dans d'autres affections d'une nature fort rebelle, telles que des engorgemens des glandes, des affections dartreuses, scrophuleuses, vénériennes ou rhumatismales anciennes, et toutes les maladies qui en dépendent, la phthisie scrophuleuse, les douleurs ostéocopes, les écoulemens muqueux, les ophtalmies chroniques, la goutte sereine, la cataracte, divers ulcères, la teigne, etc. On l'a encore conseillée contre les obstructions du ventre, les engorgemens chroniques du foie, la jaunisse, les engorgemens laiteux, ceux du testicule, etc., etc. Toutefois ce ne sont pas encore les seules maladies contre lesquelles la ciguë ait été administrée; on a cherché à se servir utilement de son action narcotique, et c'est probablement en la faisant agir qu'on est parvenu à modérer la coqueluche et à en abréger la durée. Ses effets paraissent encore plus avantageux dans la névralgie faciale, la

sciatique, la toux, les vomissemens spasmodiques rebelles, et même l'épilepsie. On l'a aussi prescrite comme lactifuge, et pour prévenir l'engorgement des seins, en émoussant la sensibilité particulière qui produit l'afflux du lait. Mais un effet plus contesté est celui par lequel elle agit sur les organes génitaux. Les anciens la croyaient capable de calmer les désirs vénériens, et même de réduire à l'impuissance; c'est pourquoi on l'a donnée dans le satyriasis et la nymphomanie, tandis que plusieurs faits semblent démontrer sa propriété aphrodisiaque.

Dans toutes ces maladies, on ne peut obtenir un effet marqué de la ciguë que par un long usage ou par une dose forte; or il suffit de se rappeler ce que j'ai dit plus haut de son action, pour concevoir les inconvéniens qui peuvent en résulter. Elle irrite les organes digestifs au point qu'il est presque toujours utile de faire prendre en même temps des boissons mucilagineuses et émollientes. Quand l'usage se prolonge, il en résulte dans les voies digestives cet embarras muqueux qui pervertit l'appétit, le rend nul, empêche la digestion des alimens, leur assimilation, et finalement augmente la faiblesse, s'il ne la produit pas. Mais tous ces accidens sont légers en comparaison de ceux que produit une dose trop forte du médicament, et l'on a malheureusement trop souvent des exemples qui prouvent combien il est dangereux, soit par la négligence apportée dans les préparations, l'ignorance des personnes qui s'en servent, ou seulement par la sensibilité particulière ou la disposition des malades. Ainsi, en résumant, la ciguë est un médicament peu sûr, même dans les maladies contre lesquelles on l'a plus spécialement conseillée; dans celles qu'elle a guéries ou modérées, les effets ne sont pas constans; enfin son usage est rarement sans inconvénient, et souvent il entraîne des accidens graves.

Peut-être devrait-on en borner l'usage à l'extérieur. On en couvre les tumeurs cancéreuses, les affections douloureuses, les tumeurs froides que l'on veut résou-

re, les seins engorgés, etc.; on s'en sert pour net-
oyer les ulcères rebelles, les fistules, et dans beau-
oup de cas analogues. On peut même faire des bains
artiels avec des décoctions de ciguë. Il n'y a pas
'exemple d'accident grave causé par la ciguë em-
loyée à l'extérieur, tandis que l'on voit assez souvent
les empoisonnemens par cette substance introduite
lans l'estomac.

Les symptômes de cet empoisonnement n'ont pas
lus de constance que les effets de la ciguë comme
médicament. Ils sont quelquefois légers, d'autres fois
assez graves pour produire la mort. Souvent ce sont
d'abord des vertiges, du délire, ou même une dé-
mence furieuse; quelquefois il y a somnolence, sorte
d'ivresse, cécité, surdité, face bleuâtre, sortie de
sang par les oreilles, difficulté de respirer, pouls pe-
tit, irrégulier, lent, extrémités froides; enfin il peut
y avoir hoquet, vomissemens violens, gonflement
de la langue, du ventre, douleurs d'estomac, convul-
sions ou paralysie, et beaucoup d'autres accidens,
après lesquels, si la mort arrive, on a trouvé les in-
testins phlogosés et une congestion du cerveau. La
première indication dans cet empoisonnement est de
faire vomir, s'il n'y a pas long-temps que le poison est
avalé, et s'il n'y a pas encore d'inflammation de
développée. On emploîra toujours des boissons mu-
cilagineuses seulement, pour ne point irriter. Après le
vomissement on a recours aux acides végétaux, au ci-
tron, ou au vinaigre que l'on fait prendre plus ou
moins pur : on a recours immédiatement à ces moyens
s'il est trop tard pour faire vomir. Quand l'inflamma-
tion est dissipée, il est avantageux de donner du vin
pour ranimer les forces ordinairement éteintes. S'il y
a des accidens nerveux, on prescrit les narcotiques,
la thériaque, etc. Le vin était employé par les an-
ciens comme antidote et souvent avec succès, en
sorte qu'on pourrait s'en servir si l'on manquait d'a-
cides végétaux.

La ciguë fleurit en juin et juillet. Il paraît que c'est

au mois de juin qu'elle est douée de plus d'énergie, et c'est aussi le temps de préparer son extrait : on doit choisir, par la même raison, le commencement de la floraison pour la faire sécher, quand on veut la conserver. En général, il vaut mieux la cueillir trop tôt, avant la floraison même, plutôt que d'attendre qu'elle soit montée en graine.

Elle croît spontanément, et en si grande abondance dans les lieux incultes où elle est bisannuelle, sur les bords des chemins, des haies, et dans les endroits ombragés et humides, qu'on en trouve plus que la médecine n'en consomme, et qu'elle ne se cultive que rarement. Pour la produire, on sème sa graine au printemps; et en mai on lève les plants pour les replanter à deux ou trois pieds de distance. Toutes les terres lui sont bonnes; mais elle réussit mieux dans celles qui sont fraîches et substantielles.

On la remplace quelquefois par la ciguë vireuse et la petite ciguë. Dans les boutiques ces trois espèces sont souvent confondues sous le nom commun de ciguë, au moins quand elles sont sèches, car c'est toujours avec la grande ciguë que les pharmaciens préparent l'extrait. On propose de la remplacer par la belladone, la jusquiame et le stramoine. Ces trois dernières plantes me paraissent préférables, pour remplacer la grande ciguë, aux deux autres, dont les propriétés sont très-mal déterminées, et dont l'action délétère seule est bien connue, comme on va le voir.

CIGUË VIREUSE. C. AQUATIQUE. CICUTAIRE AQUATIQUE.

Cicuta virosa. Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs blanches, petites, en ombelles presque régulières et lâches, de quinze à vingt-cinq rayons, à collerettes partielles, composées de plusieurs folioles étroites et assez longues pour dépasser les ombellules. La collerette universelle manque, ou ne consiste que dans une seule foliole étroite. Dans chaque fleur un calice entier, une corolle à cinq

étales presque égaux, ovales, entiers et recourbés u sommet; cinq étamines un peu plus longues que s pétales, et deux styles sur l'ovaire qui devient un uit un peu court, ovale, sillonné, et contenant deux emences convexes en dehors, à cinq petites côtes on crénelées.

Plante de deux à trois pieds par une tige ar-ondie, fistuleuse, dressée, forte, glabre, striée t rameuse. Feuilles grandes, deux ou trois fois ilées sur des pétioles alternes, et composées de lioles sessiles, étroites, allongées, lancéolées, entées en scie, vertes et glabres. La racine est ssez grosse, allongée, et fournit des radicules la-rales assez nombreuses, et disposées en anneaux s uns au-dessus des autres. La racine principale t d'ailleurs variable par sa forme et son volume; le est arrondie ou ovale au printemps, ressemble un navet pendant l'été, s'allonge encore plus à automne, et surtout l'hiver; elle devient cylindrique un peu creuse.

C'est alors qu'il y a quelque danger de prendre tte racine pour celle du panais, dont elle a un eu la saveur, au moins à l'intérieur, car son écorce ontient un suc jaunâtre dont l'âcreté est très-grande, on la mâche quelques instans. Toute cette plante une odeur qui ne ressemble pas à celle de la grande guë; elle est cependant un peu nauséeuse, et se pproche davantage de celle du persil ou de l'ache. es feuilles ont peu de saveur.

Il paraît que les qualités de cette plante se perdent r la dessiccation, car les feuilles que l'on vend ans quelques boutiques, et les racines que l'on y trouve presque jamais, sont également inodores insipides.

Il en est de même des propriétés, et l'on a des servations qui prouvent que cette plante peut être nployée sèche à l'intérieur, et à forte dose, sans oduire aucun effet; tandis qu'elle offre un des isons les plus violens lorsqu'on l'emploie fraîche, rtout le suc de sa racine au printemps. On ne doit

donc pas hésiter à bannir la ciguë vireuse de la liste des médicamens, puisque, selon l'âge de la plante, le temps de l'année où on la cueille, son état de fraîcheur ou de dessiccation, elle peut être une substance délétère ou inerte. Cependant dans le nord elle est en usage; l'autorité de Linné a concouru à la faire substituer à la grande ciguë dans les pharmacies. On l'a appliquée sur les dartres vénériennes, en frictions dans les rhumatismes, les névralgies, les sciatiques, etc. Mais quelques résultats qu'on en ait obtenus en Sibérie ou au Kamtschatka, je pense qu'en France on ne doit pas s'en servir, même à l'extérieur; par conséquent, il ne faut pas permettre qu'elle soit substituée à la précédente. Dans le commerce il sera toujours facile de la distinguer de la grande ciguë par les caractères que j'ai assignés à ces deux plantes, et, lorsqu'elles sont sèches, à l'odeur, puisque la ciguë vireuse est inodore.

Cette plante est, comme on voit, beaucoup plus importante sous le rapport de ses propriétés vénéneuses qu'à titre de médicament; mais comme les accidens qu'elle produit diffèrent peu de ceux que cause la grande ciguë, et que l'on y remédie de la même manière, je ne m'y arrêterai pas plus longtemps.

Elle fleurit au mois de juillet, et elle est vivace dans les lieux très-humides, les eaux stagnantes, les marais, etc. On conçoit, d'après ce qui précède, combien sa culture serait déplacée ici. Au surplus, celle de la précédente lui est applicable. Ce qui me paraît le plus important à se rappeler de cette plante, ce sont ses caractères, afin d'éviter son emploi. On doit surtout prendre garde de la confondre avec la phellandrie aquatique et la petite ciguë, parce que ces plantes se rencontrent dans les mêmes lieux.

PETITE CIGUË. C. DES JARDINS. ŒTHUSE A FORME DE PERSIL. *Œthusa cynapium.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs blanches, assez nombreuses, disposées en ombelle plane, sans collerette universelle, formée de rayons plus courts au centre, et dont les ombelles partielles portent des collerettes de trois ou quatre folioles capillaires, longues et saillantes du côté extérieur; calice entier, cannelé; corolle à cinq pétales en cœur, très-échancrés, inégaux, les plus grands en dehors; cinq étamines à anthères blanches, arrondies; deux styles très-courts. Enfin pour fruits, deux semences convexes d'un côté.

Plante de deux pieds au plus, à tiges droites, rameuses, fermes, arrondies, fistuleuses, striées, glabres, vertes et point tachetées comme la grande ciguë; feuilles alternes, triangulaires, à pétioles qui s'engaînent plus ou moins sur la tige, deux ou trois fois ailées, à folioles pinnatifides, pointues, d'un vert foncé en dessus, un peu moins en dessous et luisantes. Racine blanche, pivotante, un peu branchue.

L'odeur de la petite ciguë est très-faible et peu nauséabonde, ainsi que sa saveur qui approche de celle du cerfeuil, comme elle ressemble au persil par la forme. En la froissant entre les doigts son odeur nauséabonde devient plus sensible, et il faudrait n'avoir jamais senti celle du persil pour confondre ces deux plantes; cependant comme elles croissent souvent ensemble dans les jardins, il est arrivé plusieurs fois que des empoisonnemens ont été la suite de méprises; c'est le seul rapport sous lequel la petite ciguë intéresse la médecine, car on ne l'a point encore conseillée comme médicament. Les symptômes de l'empoisonnement par la petite ciguë, diffèrent peu de ceux que produit la grande, et ils ne demandent pas d'autres soins. D'ailleurs on connaît si peu ses propriétés que l'on doit les craindre, et qu'il faut éviter de la laisser substituer à la grande ciguë.

elle diffère du persil par des tiges violettes ou rougeâtres, et par des feuilles d'un vert noir, plus foncé en dessus qu'en dessous.

C'est au reste une plante annuelle qui fleurit vers le mois d'août, dans les lieux cultivés d'où l'on doit chercher, avec le plus grand soin, à la faire disparaître. Pour se la procurer il suffit d'en transplanter un pied dans la place que l'on veut lui faire occuper ; elle vient ensuite très-aisément.

CITRONELLE. AURONE. A. MALE. A. DES JARDINS. ARMOISE CITRONELLE. ARMOISE AURONE. *Artemisia abrotanum.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères.

Fleurs jaunâtres, petites, nombreuses, à pédoncules très-courts, axillaires, et formant des grappes minces et terminales; ces fleurs sont flosculeuses, leur calice est cotonneux, et pour le reste elles sont en tout semblables aux fleurs de l'armoise commune et de l'absinthe.

Arbrisseau de deux ou trois pieds, à tiges dressées, rameuses surtout en haut, arrondies, brunâtres, cendrées, les rameaux verdâtres, pubescens aux extrémités, et portant des feuilles pétiolées, très-divisées en découpures linéaires, fines, rameuses, obtuses, un peu pubescentes, d'un vert grisâtre, ou même blanchâtre. Racine ligneuse.

Toute cette plante répand une odeur citronée, plus forte et moins agréable que celle de la mélisse, qui devient plus prononcée encore, et comme camphrée, en écrasant ses feuilles ou ses fleurs. Sa saveur est amère, aromatique et assez désagréable ; les parties ligneuses sont inodores et insipides.

En séchant la citronelle, on doit avoir soin de la débarrasser de ces parties, et de ne conserver que la partie bien feuillée des branches. Sa saveur et son odeur ne sont pas diminuées par la dessiccation et suffiraient pour la faire reconnaître indépendammen

de la blancheur de ses feuilles. Quand elle est trop ancienne, ou mal séchée, ses feuilles deviennent brunes ou même noires.

Préparations, doses. Infusion d'une once ou deux des sommités vertes, ou moitié des sèches, par pinte d'eau, que l'on administre par tasses plus ou moins répétées selon les cas; en substance et en poudre la dose est d'un gros par prise, en pilules préparées à l'instant de les avaler, ou dans du vin. On pourrait d'ailleurs la soumettre à toutes les préparations de l'absinthe.

Propriétés, usages. Pour déterminer la confiance que l'on doit accorder à la citronelle, il n'est pas nécessaire de se diriger d'après l'autorité d'Ettmuller, qui lui attribue plus de vertus qu'à l'absinthe, ou d'après celle de Galien qui affirme le contraire par expérience. Il est bien plus sûr de consulter ses propriétés sensibles, et de la soumettre à l'observation; or les premières indiquent un médicament doué de propriétés toniques et excitantes, et la seconde montre des effets bien prononcés sur les organes de la digestion, et peut-être sur l'organe utérin, ce qui paraît très-probable quand on considère que cette plante est congénère de l'absinthe et de l'armoise; aussi la conseille-t-on comme vermifuge et hystérique. Cependant je ne lui crois pas autant d'activité qu'à l'absinthe, et c'est probablement pourquoi elle est beaucoup moins employée. On peut au reste l'utiliser dans les mêmes cas; c'est une ressource puissante quand on voudra varier les moyens.

Elle ne fleurit qu'au mois d'août, et peut se recueillir toute l'année, soit qu'on la prenne dans les départemens méridionaux de la France, où elle croît spontanément, soit dans nos jardins où elle est également vivace.

On l'y cultive facilement dans une terre légère et substantielle, et dans une exposition chaude. On peut la multiplier de graines, et encore mieux par l'éclat des pieds au mois de mars.

On pourra toujours la remplacer sans crainte par l'absinthe commune, ou par l'absinthe pontique; mais son odeur ne permettra pas de la confondre avec aucune autre, sans une négligence extrême.

CITROUILLE. *Cucurbita citrullus.* Monoecie syngénésie. Lin. Famille des cucurbitacées. Juss.

Fleurs jaunes, monoïques, plus grandes que celles du melon, axillaires, à pédoncules courts, renflés; à calice et à corolle disposés comme dans le melon; du reste les fleurs *mâles* contiennent trois étamines à filets distincts à la base, réunis au sommet, recouvrant en partie une cavité centrale de la corolle, et soutenant des anthères adnées, réunies. Dans la fleur *femelle*, les filamens stériles sont réunis en anneaux à la base; il y a un style trifide à trois gros stigmates sur un ovaire qui devient la citrouille; gros fruit ovale ou arrondi, jaune, panaché de vert, composé d'une chair jaunâtre, aqueuse, sucrée, et de semences ovales, oblongues, planes, plus pointues à une extrémité, entourées d'un rebord et contenant une amande.

Plante de petite dimension à proportion du fruit, à tiges rampantes, sarmenteuses, vrillées, munies de grandes feuilles alternes, pétiolées, un peu cordiformes et anguleuses, dentées, d'un vert foncé, légèrement pubescentes, et point rudes au toucher comme celles du melon. Les racines sont fibreuses et peu longues.

Ce sont les semences de citrouille que l'on emploie vertes, ou que l'on sèche dans les boutiques pour l'usage médicinal. Elles contiennent une amande dont la saveur est douce, sucrée et agréable.

Ce sont ces semences que l'on a soin de monder de leur écorce pour en faire des émulsions; du reste, tout ce qui est dit à l'article des semences du melon sous le rapport des préparations, des doses, des propriétés et des usages, leur est entièrement applicable. Les semences de citrouille sont une des quatre semences froides; à ce titre on les emploie beaucoup

noins qu'autrefois, et il faut surtout en rejeter l'usage quand elles sont trop anciennes, parce que l'huile qu'elles renferment y devient rance.

Les semences de la COURGE OU CALEBASSE, *cucurbit lagenaria*, Lin., ressemblent beaucoup aux précé dentes, et sont seulement un peu plus jaunes et plus aplaties. Elles forment avec celles du melon et du concombre les quatre semences froides majeures; on y ajoute celles de POTIRON, *cucurbita pepo*, Lin., qui servent souvent à remplacer les semences de citrouille ou de courge. Ces trois plantes ont des caractères botaniques communs: leurs fruits sont si bien connus et leurs graines sont tellement semblables par les qualités physiques et les propriétés, qu'il serait superflu de les décrire.

Elles fleurissent toutes au commencement de l'été. On en récolte les semences à la fin de cette saison, et pendant l'automne. Quant à leur culture, comme elle est bien plus du ressort de l'économie domestique que de la médecine, je me dispenserai d'en faire mention en détail. On sait qu'elles se sèment sur couches sous châssis, au mois d'avril, et qu'elles se transplantent en place sur couches sourdes au mois de mai.

CLÉMATITE DES HAIES. AUBE VIGNE. HERBE AUX GUEUX. VIGNE BLANCHE. VIORNE. *Clematis vitalba.* Polyandrie polygynie. LIN. Famille des renonculacées. JUSS.

Fleurs blanches, disposées en grappes pendantes, axillaires, et en panicule terminale, sur des pédoncu les plusieurs fois trifides. Point de calice; corolle à quatre pétales oblongs, un peu pubescens, ouverts; vingt étamines au moins, presqu'aussi longues que les pétales, d'un blanc un peu jaunâtre, et à anthères adnées, oblongues; les extérieures s'écartent, celles du milieu restent droites et entourent les pistils qui sont un peu plus longs. Graines terminées par des arêtes

soyeuses, qui s'allongent beaucoup, argentées et un peu rouges.

Plante de plus de six pieds, à tiges ou sarmens nombreux, rameux, anguleux, grimpans, plus ou moins ligneux, plians, arrondis, un peu striés, et portant des feuilles opposées, ailées, à trois ou cinq folioles en cœur, sans échancrure aux pétioles qui s'entortillent et s'accrochent. Ces folioles sont pointues, entières ou dentées, lobées, glabres, d'un vert clair, plus foncées et luisantes en dessus. Racine ligneuse.

L'odeur des fleurs est assez agréable, peu forte; le reste de la plante est inodore. Sa saveur d'abord un peu acerbe, devient, si l'on continue de la mâcher, d'une âcreté si considérable, qu'elle détermine sur la langue et l'arrière-bouche un sentiment de brûlure.

Par la dessiccation, la clématite ne perd qu'une partie de son âcreté et de ses propriétés. On la trouve assez rarement à cet état dans les boutiques; son usage le plus fréquent est à l'état frais, et à l'extérieur. Si on écrase quelques-unes de ses parties, ses feuilles principalement, et qu'on les applique, ou leur suc seulement pendant un certain temps sur la peau, on produit de la rougeur, de la douleur, des phlyctènes, tous les effets d'un vésicatoire, et finalement des ulcérations superficielles peu douloureuses, mais d'un aspect assez rebutant, dont les mendians tirent parti, dans les campagnes surtout, pour exciter la compassion, et sans aucun danger, puisque ces ulcères ne deviennent point profonds et qu'il suffit pour les guérir de quelques lotions avec de l'eau, et de les garantir du contact de l'air. Cependant on recommande l'usage de la clématite quand on veut déterger les vieux ulcères. L'écorce, dit M. Bodard, est propre à faire un cautère comme celle du garou. C'est donc comme vésicant que la clématite agit à l'extérieur; c'est à ce titre qu'elle a été conseillée dans les douleurs goutteuses et rhumatismales. En la faisant écraser et macérer dans l'huile, ou infuser dans l'eau, et en frictionnant avec le liquide, on s'en sert dans les campagnes pour

guérir la gale; mais l'expérience n'a point confirmé l'utilité de ce moyen, qui est plus capable de produire une excitation trop vive à la peau, que la guérison d'une gale rebelle.

On a aussi conseillé la décoction vineuse pour purger dans l'hydropisie; alors elle agit comme drastique, sans qu'on puisse bien prévoir les résultats de son action; ou si en effet, comme on le croit, la cuisson lui fait perdre une partie de son énergie, les effets en deviennent incertains. Enfin on a conseillé de donner les jeunes bourgeons à la dose d'un gros pour obtenir une purgation douce et sans coliques. Cet effet n'est pas plus sûr que les autres, et sous tous les rapports la clématite se recommande peu pour l'usage intérieur.

Cependant il paraît que l'on peut la donner d'une manière moins hasardée, sous la forme d'extrait, en commençant par un demi-grain pour augmenter jusqu'à deux par jour. Il en est de même de la poudre depuis deux grains jusqu'à six. Les anciens l'ont prescrite dans la lèpre, certaines fièvres quartes, les scrophules, la vérole constitutionnelle avec amaigrissement, fièvre lente, les maux de tête violens produits par des affections rhumatismales anciennes, et dans des maladies analogues. Ce moyen est assez énergique pour produire des changemens avantageux dans ces maladies; mais, comme il est dangereux s'il n'est pas prudemment employé, il faudrait encore, avant de le prescrire, laisser ajouter quelques faits au trop petit nombre de ceux que nous possédons déjà pour en justifier l'usage.

La clématite fleurit au mois de juillet. Pour la sécher il ne faut pas attendre sa floraison, bien que les fleurs mêmes puissent suppléer les feuilles et produire autant d'effets. On la trouve assez abondamment dans les bois et les buissons, principalement dans les départemens du midi. On la cultive dans nos jardins pour garnir les murs ou les palissader, mais jamais pour la médecine.

Cette culture est aisée, car elle vient dans tous les

terrains, pourvu qu'on lui donne un appui pour grimper. Elle se multiplie par les graines semées au printemps, ou, ce qui est mieux encore, aussitôt après leur maturité. On peut aussi en faire des marcottes qui réussissent aisément.

Les euphorbes, les renoncules, et surtout les mézéréons peuvent la remplacer dans les usages auxquels on l'a consacrée jusqu'ici, de même qu'elle peut les suppléer.

Il est une autre espèce de clématite que l'on a conseillée pour remplacer celle dont je viens de faire la description, c'est la CLÉMATITE DROITE, *clematis recta,* Lin., que Storck a préconisée pour guérir le squirre et le cancer. Cette plante n'a pas plus de trois à quatre pieds; ses fleurs sont en panicules ombellées, blanches, et souvent à cinq pétales; les feuilles ont sept folioles ovales, pointues, et sont d'un vert glauque.

COCHLÉARIA. Herbe aux cuillers. Cranson officinal. *Cochlearia officinalis.* Tétradynamie siliculeuse. Lin. Famille des crucifères. Juss.

Fleurs blanches, petites, disposées en bouquets courts, serrés et terminaux. Calice à demi-ouvert, à quatre folioles ovales, concaves et caduques; corolle à quatre pétales ouverts en croix, ovales, plus grands que le calice; six étamines tétradynamiques, à anthères comprimées; style court à stigmate obtus. Silicule cordiforme acuminée, à deux loges, contenant chacune quatre graines ovales.

Plante de moins d'un pied, à tiges en partie couchées ou inclinées, rameuses, faibles, tendres, glabres, un peu anguleuses, et portant des feuilles amplexicaules en haut, ovales, pointues avec une languette de chaque côté; les inférieures à courts pétioles, et peu anguleuses; les radicales, plus nombreuses et plus grandes, forment presque toute la plante et sont longuement pétiolées, cordiformes, arrondies ou rondes, et échancrées à la base, en-

ières, un peu concaves au milieu, épaisses, glabres, uisantes, et d'un vert plus foncé en dessus qu'en lessous. La racine est peu épaisse, allongée, un peu chevelue et blanche.

Cette plante a dans toutes ses parties, mais surtout dans les feuilles, une odeur forte, piquante et pénétrante, qui augmente en les écrasant; leur saveur crucifère est fortement piquante et agréable, quoique chaude, amère et âcre pendant la floraison. Ces qualités sont dues à l'huile essentielle et au soufre qu'elle contient, et qui se trouvent en plus grande quantité pendant que la plante est fleurie; aussi est-ce alors qu'elle jouit de plus d'activité.

On n'emploie guère de cette plante que les feuilles, et on ne doit y avoir recours qu'à leur état de fraîcheur; elles perdraient trop de leurs propriétés par la dessiccation.

Préparations, doses. Leur âcreté ne permet pas, aux personnes dont l'estomac est sensible, d'en faire usage comme aliment : on peut tout au plus les mêler comme assaisonnement à des végétaux plus doux, tels que le cresson, les pissenlits. Si l'on fait mâcher ces feuilles, ou même si on les écrase sur les gencives pour les affermir, on a soin de les rejeter aussi de la bouche, afin de ne point produire une irritation trop forte à l'estomac. Cependant on n'a pas craint d'en donner le suc exprimé et clarifié, depuis une once ou deux par jour, jusqu'à une demi-livre. Une préparation plus douce, consiste à faire infuser le cochléaria dans un liquide quelconque. Souvent on le mêle avec d'autres plantes, pour faire ce qu'on appelle des sucs d'herbes anti-scorbutiques. On en met une ou deux poignées dans une pinte d'eau, de lait, de vin, de bière, etc. Il ne faut pas plus le soumettre à l'ébullition qu'à la dessiccation. On peut mettre son suc dans le petit lait, ou une autre boisson pour le rendre moins irritant. Son eau distillée est peu employée. Par la distillation de ses feuilles dans l'alcool, on en fait, avec la racine de raifort, ce qu'on appelle *l'esprit ardent* de cochléaria, dont l'âcreté

est si grande qu'on en compte les gouttes jusqu'à une vingtaine tout au plus, pour la faire entrer dans des potions ou dans des tisanes anti-scorbutiques. Le cochléaria entre, comme on sait, dans le sirop et le vin anti-scorbutiques. Sa conserve n'est plus employée; enfin, on ne se sert plus des graines de cette plante.

Propriétés, usages. Après le raifort, il n'est pas de plante de la famille des crucifères qui soit d'un usage plus fréquent, comme anti-scorbutique, que le cochléaria. La manière d'agir de ces deux plantes est d'ailleurs tellement analogue, que je ne pourrais rien avancer touchant les propriétés ou les effets immédiats de celui-ci sur nos tissus et nos organes, que je ne fusse obligé de répéter plus tard à l'article du raifort; en sorte que je renvoie à cet article pour l'explication de l'action des feuilles de cochléaria, dans les différentes maladies contre lesquelles il peut être utile. Il faut aussi pour en retirer tout le parti possible, ne le donner que dans les cas où son action stimulante ne peut pas être nuisible, et je réserve encore, à cet égard, des règles plus précises pour l'article raifort. Je dirai seulement, par avance, que chez les sujets irritables, lorsqu'on craint d'exciter trop fortement, qu'il y a toux, crachement de sang, ou que ces accidens sont à craindre, parce que les organes de la respiration sont facilement excitables, alors il faut modérer son âcreté en le mêlant à des plantes plus douces, à du lait, du bouillon de poulet, ou à d'autres moyens adoucissans. On pourra aussi le donner en même temps que des acides végétaux, soit ceux d'oranges, de citrons, ou de fruits rouges, soit même celui de l'oseille, lorsqu'il y a chaleur, douleur de tête, rougeur de la face, palpitations, etc. Enfin, chez les enfans la meilleure manière de l'administrer consiste à donner le sirop anti-scorbutique, dans lequel il entre en assez grande quantité. Au moyen de ces explications, il suffira, je pense, pour compléter l'article du cochléaria, de faire l'énumération des diverses maladies qui ont été guéries, ou au moins traitées par lui.

Les affections scorbutiques atoniques, accompagnées d'hémorrhagies, d'ecchymoses, se présentent d'abord ; ensuite viennent les maladies scrophuleuses, les cachexies, l'œdème et les autres hydropisies qui succèdent soit aux fièvres intermittentes rebelles, aux fièvres muqueuses, soit aux engorgemens des organes abdominaux et à l'hypocondrie. On l'a donné aussi avec succès dans quelques maladies lentes de l'estomac, et surtout du poumon, dans le catarrhe pulmonaire chronique, l'asthme surtout quand chez les vieillards il amène l'anasarque, dans les rhumatismes et plusieurs affections chroniques de la peau, dans l'aménorrhée avec atonie générale ou locale, les fleurs blanches, les catarrhes de la vessie, les calculs même, et la paralysie. Enfin, à l'extérieur, on a retiré beaucoup d'avantages de l'application des feuilles de cochléaria sur les ulcères scorbutiques ou seulement atoniques, sur le gonflement des gencives, les aphtes; etc.

Les fleurs de cette plante se montrent à la fin de mai, et elle continue de fleurir jusqu'en juillet. C'est le temps pendant lequel elle jouit de plus de propriétés et aussi pendant lequel on doit l'employer, pour en obtenir une action forte : c'est par conséquent alors qu'il faut la faire servir aux préparations de la pharmacie qui doivent lui conserver ses principes actifs.

Le cochléaria croît naturellement dans les lieux marécageux, sur le bord de la mer dans la Bretagne et la Normandie, ainsi que le long de quelques ruisseaux et sur plusieurs montagnes de la France ; cependant la culture fournit la plus grande partie de celui que l'on emploie en médecine. Il se trouve dans presque tous les jardins, parce qu'une fois qu'on l'a semé au printemps on n'en manque plus ordinairement, si on a eu soin de le placer dans une terre assez molle et humide pour se laisser pénétrer par les radicules des graines qui tombent à leur maturité, et forment ainsi de nouveaux plants pour l'année suivante. De

cette manière le cochléaria est annuel, mais il est facile de le faire durer deux ans, surtout à l'exposition du nord qui lui convient mieux que toute autre; au contraire dans les lieux secs, principalement si on le laisse manquer d'arrosemens, loin d'être bisannuel, il périt souvent avant d'avoir un an, et même aussitôt qu'il est levé.

Pour remplacer le cochléaria comme médicament le raifort et la moutarde se présentent les premiers, ensuite le cresson de fontaine, la roquette, la passerage et plusieurs autres plantes crucifères, moins actives et moins employées.

COIGNASSIER. Cognassier, Cognier. *Pyrus cydonia.* Icosandrie pentagynie. Lin. Famille des rosacées. Juss.

Fleurs blanches, un peu rosées, assez grandes, solitaires et axillaires sur de courts pédoncules à l'extrémité des rameaux. Calice velu, à cinq découpures un peu dentelées; corolle composée de cinq pétales presqu'arrondis et concaves; vingt étamines au moins, plus courtes que les pétales et attachées avec eux sur le calice; enfin, cinq styles filiformes à peine plus longs que les étamines, à stigmate simple, et portés sur un ovaire pubescent qui devient le *coing*. C'est une sorte de poire de forme et de volume assez variables, selon les espèces, jaunâtre, citrine, couverte d'un duvet fin, formée d'une pulpe jaune pâle, charnue, ferme, renfermant au centre cinq loges qui contiennent ordinairement chacune plus de deux pépins oblongs, comprimés et environnés d'un mucilage visqueux.

Arbre de dix à quinze pieds par un tronc tortueux, divisé en rameaux diffus, bruns, et dont les nouvelles pousses sont cotonneuses. Les feuilles sont simples, alternes pétiolées, ovales-allongées, entières, molles, vertes en dessus, et cotonneuses en dessous.

Le fruit est la seule partie du coignassier réclamée

r la médecine. Quand il est mûr, son odeur est rte, fragrante, fatigante même; elle se communique aux corps qu'il touche un certain temps. Sa veur est très-acerbe, au point qu'il n'est pas facile le manger cru.

Préparations, doses. Par la cuisson, on lui fait erdre une grande partie de son acidité et de son deur; si l'on unit sa pulpe avec du sucre, on adoucit encore plus, et on en obtient des préparations fort agréables, telles qu'une gelée appelée *otignac*, des confitures, des compotes, des pâtes, t même un ratafia. Son suc clarifié se donne à dose de quelques cuillerées, quand on veut obenir une action forte; il entre dans diverses préparations pharmaceutiques. Si l'on veut une action lus douce, on emploie le sirop de coing; c'est orinairement pour édulcorer les tisanes. On peut en onner plusieurs onces par jour. Par la fermentation u suc avec le miel, on en prépare un vin; mais me paraît préférable de se servir du vin dans equel on fait macérer le fruit coupé par tranches. Ce dernier est assez astringent, et, comme il est lus tonique, il convient mieux aux convalescens, ux vieillards et aux personnes faibles, auxquels n le destine. On préparait autrefois de la même manière, et pour l'usage extérieur, une huile qui n'est plus employée. Enfin, le mucilage qui entoure les épins, ou celui qu'ils fournissent par la décoction, peut être soumis à toutes les préparations de la gomme arabique. On pourrait l'employer à l'intérieur, si on ne trouvait pas plus commodément ce principe dans a graine de lin, ou la racine de guimauve. Dans ce cas, la dose serait de deux gros à une demi-once par pinte d'eau. On ne l'a conseillé jusqu'ici qu'à l'extérieur, pour cela, on en fait bouillir un gros dans cinq à six onces d'eau.

Propriétés, usages. Ce mucilage est doux et visqueux; il paraît réunir à toutes les qualités émollientes et adoucissantes de la gomme arabique, quelque chose de plus onctueux qui le rend propre à adoucir

les irritations vives et les inflammations des organes délicats. Ainsi, pour les gerçures des seins, des lèvres, les ophthalmies, les brûlures, etc., on peut l'employer avec beaucoup d'avantage. Mais une réflexion qui vient naturellement à l'occasion de ce moyen, c'est qu'étant moins commun que les substances dont on tire ordinairement le mucilage, il sera préféré par beaucoup de personnes qui ne mettent de prix qu'aux choses dont l'usage n'est ni fréquent ni facile. On pourra donc profiter de cette disposition des esprits, en guérissant le peuple avec la racine de guimauve, et les personnes riches, avec le mucilage de coing.

Quant à ces fruits eux-mêmes, ils ont des propriétés tellement prononcées, qu'ils sont plus propres à servir de médicament que d'aliment. Ils jouissent de la propriété astringente à un degré très-éminent, et ils peuvent faire l'office d'un excellent tonique et stomachique, dans les cas où les astringens sont indiqués; dans les faiblesses des organes de la digestion, les vomissemens excessifs, les dévoiemens atoniques, les crachemens de sang, les pertes, le flux hémorrhoïdal trop abondant, et toujours sans inflammation, enfin toutes les fois qu'il est besoin de fortifier et de resserrer.

Le coignassier fleurit au mois de mai, et ses fruits sont mûrs en automne; on les conserve pendant l'hiver très-facilement. Cet arbre croît naturellement dans les terrains arides et sablonneux de nos départemens méridionaux; mais les fruits qu'on en obtient pour l'usage sont dus à la culture.

Il peut venir dans toutes les terres, quoiqu'il ne réussisse bien ni dans une terre forte et froide, ni dans une terre trop légère; il lui en faut une douce et substantielle; les jeunes branches y prennent racine avec plus de facilité. La meilleure manière de le multiplier, consiste à semer les pepins d'une bonne espèce de fruits; mais on trouve ce procédé trop long, quoiqu'il en résulte de plus beaux fruits. Je

ne m'étendrai pas plus sur la culture de cet arbre, parce qu'elle diffère peu de celle du poirier, qui, par son importance, est étrangère à cet ouvrage.

Pour remplacer les coings, comme astringens, il est beaucoup de fruits acerbes; mais nous n'en avons pas d'autre qui réunisse la propriété tonique à la propriété astringente, d'une manière aussi prononcée.

COLCHIQUE D'AUTOMNE. MORT-CHIEN. SAFRAN DES PRÉS. S. BATARD. VEILLEUSE. VEILLOTE. TUE-CHIEN. *Colchicum automnale.*. Hexandrie trigynie. LIN. Famille des joncs. JUSS.

Fleurs grandes, belles, d'un rose purpurin, sans calice, la corolle sortant immédiatement de la racine avant les feuilles, et s'allongeant en un tube de trois à cinq pouces, mince, blanc, et s'ouvrant en un limbe campanulé à six divisions ovales, allongées, pointues et longues d'un à deux pouces. Six étamines dont les anthères oblongues, vacillantes et jaunes, se montrent au fond du tube; trois styles filiformes, s'insérant sur la racine et se terminant au milieu des anthères, chacun par un stigmate crochu. Fruits sessiles, solitaires, formés de trois capsules réunies, contenant des graines arrondies et ridées.

Plante. Elle ne se montre qu'au printemps ainsi que les fruits. Elle est composée de feuilles grandes, droites, rassemblées plusieurs en faisceaux, engaînées à leur base, lancéolées, planes et d'un vert foncé. « Elles naissent d'une racine bulbeuse, dit Peyrilhe, composée de deux tubercules blancs : un charnu et l'autre barbu, remplis d'un suc laiteux et enveloppés de quelques tuniques noires ou rougeâtres. La bulbe est arrondie, aplatie d'un côté, sillonnée quand la plante fleurit, et sans sillons dans tout autre temps. Au printemps, l'un flétri et l'autre juteux. »

Lors de la floraison, cette racine n'a presque pas d'odeur, et seulement une saveur un peu amère et

féculente, tandis que, pendant l'été, son odeur est forte, piquante, et sa saveur très-âcre et presque corrosive. Les autres parties de la plante n'offrent rien de remarquable si on les cueille en automne; mais elles partagent les qualités de la racine quand on les prend au printemps ou en été. La dessiccation altère très-peu ces qualités; et, malgré l'assertion contraire de plusieurs auteurs, les racines de colchique, âcres et corrosives étant fraîches, ne sont pas sans danger lorsqu'elles sont sèches. Cependant on doit observer que celles qui ont été recueillies pendant la floraison, n'offrent, après la dessiccation, que les formes d'un ognon à parenchyme farineux, et d'une saveur un peu amère. C'est donc surtout à la saveur des bulbes de colchique qu'il faut s'arrêter pour juger du temps où elles ont été récoltées, et conséquemment de leur activité, et des dangers qu'on peut en craindre, soit qu'on les trouve fraîches ou sèches dans le commerce.

Préparations, doses. La principale préparation du colchique, et presque la seule qui ait été employée, est le vinaigre colchique de Storck, qui se prépare en faisant macérer trois à quatre onces de bulbes fraîches, cueillies au commencement de l'été, par pinte de vinaigre. Avec ce vinaigre on fait l'oxymel colchique, en y ajoutant du miel sur un feu doux. Cet oxymel se donne depuis une once jusqu'à trois ou quatre, et on a conseillé aussi le vinaigre à moitié de cette dose. La poudre a été prescrite à quelques grains; mais on regarde le colchique comme peu sûr sous cette forme, qui contribue à le faire détériorer promptement. Le sirop est rarement en usage; il peut être donné à plus forte dose que l'oxymel. Sous toutes ces formes on le fait prendre dans une boisson appropriée aux accidens que l'on veut combattre.

Propriétés, usages. Les propriétés vénéneuses du colchique, étaient seules connues des anciens, et son emploi, comme médicament, ne remonte pas plus haut que les tentatives hardies de Storck, sur les poisons. Toutefois, si ces tentatives n'ont pas toujours

u les succès que s'en était promis ce praticien distin-
;ué, ce n'est pas l'emploi du colchique qui aurait
u contribuer à augmenter la confiance que méritent
es substances vénéneuses dans les maladies. En effet,
n poison, quelque dangereux qu'il soit, quand son
ction est uniforme et constante, peut être donné sans
rainte et avec un espoir fondé de succès, pourvu que
a dose à laquelle on le prescrit sans danger soit
ien convenue, et qu'on ne la dépasse pas. Mais il
'en est point ainsi du colchique d'automne : ses
ropriétés varient selon le climat et la nature des
errains où il croît, la culture qu'on lui applique, son
ge, le temps de l'année qu'il est cueilli, suivant qu'il
st à l'état frais ou desséché, son ancienneté, etc.
Et, de toutes ces différences, il résulte que non-seu-
ement ses propriétés médicinales sont incertaines,
nais que même ses propriétés vénéneuses sont pro-
lématiques, comme l'affirment plusieurs auteurs
qui l'ont vu employer à des doses assez fortes, sans
aucun danger, tandis que d'autres lui ont vu produire
des accidens funestes. A quoi bon se servir d'un mé-
dicament si différent de lui-même, qui peut être nul
ou dangereux, sans qu'on puisse toujours le prévoir
d'une manière certaine, quand on possède des mé-
dicamens jouissant de propriétés analogues à celles
qu'on attend du colchique ? Or, tous les diurétiques
sont dans ce cas, car c'est surtout comme diurétique
qu'on l'a loué, et quelquefois employé avec succès
dans l'hydropisie générale, celle de la poitrine ou du
ventre. On lui croit aussi une action spéciale sur le
poumon, analogue à la scille, ce qui l'a fait conseiller
dans l'asthme humide.

J'ai dit que l'action vénéneuse de la racine ou des
autres parties du colchique, n'était pas une chose
constante ; toutefois, quand l'empoisonnement a lieu
par cette substance, il se manifeste par une purgation
violente, des syncopes, des angoisses dans le canal
alimentaire, tous les signes d'une forte inflam-
mation. On doit remédier à ces accidens comme à
ceux produits par tous les poisons âcres : faire rejeter

la substance par l'émétique, si elle est prise depuis peu de temps, et ensuite donner les boissons mucilagineuses tièdes, en abondance. On se borne à ces boissons, quand on ne peut plus faire vomir, ou aux tisanes acidulées. On a conseillé le vinaigre comme antidote.

Le colchique fleurit au mois de septembre, et c'est après ce temps que sa bulbe, dans notre climat, est dépourvue de presque toute son activité. Il paraît que c'est à la fin du printemps qu'il a le plus de force, et que son action offre le plus de danger; c'est aussi à cette époque que l'on doit le recueillir pour le sécher, ou pour en préparer le vinaigre et l'oxymel. Il croît naturellement dans les prairies humides, et réussit à la culture dans tous les terrains : cependant il vient mieux dans une terre franche et douce. On le multiplie par ses caïeux que l'on relève dans le mois de juin, pour les replanter aussitôt, ou au plus tard au mois d'août, en les enfonçant de deux ou trois pouces. On peut les laisser plusieurs années dans la terre, où ils ne craignent pas le froid de notre climat.

On peut remplacer le colchique par la scille maritime; toutefois je ne partage pas l'opinion de Peyrilhe qui veut que l'on remplace, au contraire, la scille par le colchique. M. Bodard qui renouvelle cette opinion, l'appuie sur la plus grande facilité de se procurer le colchique, mais je ne pense pas que ce motif doive balancer l'inconvénient de se servir d'un médicament dont on ne connaît jamais la mesure d'activité. On pourrait encore le remplacer par la racine du pied de veau, qui est aussi très-virulente dans son action.

CONCOMBRE. C. CULTIVÉ. *Cucumis sativus.* Monoëcie syngénésie. LIN. Famille des cucurbitacées. JUSS.

Fleurs jaunes, un peu plus petites que celles du melon, axillaires, accompagnées de longues vrilles,

et d'ailleurs ayant les mêmes caractères que les fleurs du melon; les ovaires des fleurs femelles sont plus allongés et se changent en fruits gros, longs, cylindriques, recourbés, recouverts d'une peau véruqueuse d'un blanc mat, sur une chair ferme, succulente, contenant dans trois loges des semences de même forme que celles du melon, mais un peu plus petites et plus blanches.

Plante à tiges sarmenteuses, rampantes, rameuses, succulentes, et rudes au toucher, comme tout le reste de la plante, par des poils courts et roides; feuilles alternes pétiolées, grandes, un peu moins arrondies que celles du melon, à angles aigus, denticulées aux bords et verdâtres. Racines faibles et fibreuses.

Les semences de concombre, une des quatre grandes semences froides, ne présentent aucune particularité, dans leur emploi et leurs propriétés, qui ne trouve son application à l'article du melon auquel je renvoie.

Le suc de la pulpe, ou la pommade de concombre, sont bien souvent employés comme cosmétiques pour adoucir la peau. Ils réussissent souvent à calmer des démangeaisons, des irritations, des efflorescences, par une action émolliente, et, à ce que l'on croit, par un principe vireux uni au suc aqueux que la pulpe contient; c'est à cause de cela qu'on regarde les préparations du concombre comme dangereuses dans les éruptions dépuratoires.

Cette plante fleurit l'été, et ses graines sont récoltées à l'automne pour les sécher : elle est annuelle.

On cultive le concombre, dans tous les jardins, pour servir d'aliment; il y demande peu de soins : on le sème au commencement du printemps sur la couche où il doit rester, ou en pots pour le transplanter avec sa motte de terre. Tout le monde connaît la variété appelée CORNICHON, qui n'est d'aucun usage en médecine.

CONCOMBRE SAUVAGE. C. d'ane. Elatérium. Concombre d'Attrape. Giclet. Momordique piquante. *Momordica elaterium.* Monoëcie syngénésie. Lin. Famille des cucurbitacées. Juss.

Fleurs d'un jauné soufré pâle, monoïques, axillaires; les *mâles* en grappes et alternes, sur un pédoncule naissant dans l'aisselle d'une bractée. Calice à cinq divisions ouvertes, étroites et pointues, corolle à cinq découpures grandes, ovales, mucronées et adhérentes aux divisions du calice, trois étamines verdâtres, à anthères serpentantes. Fleurs *femelles*, solitaires sur des pédoncules axillaires qui naissent à côté des grappes de fleurs mâles. Calice caduc, porté sur l'ovaire, et en tout semblable à celui des fleurs mâles ainsi que la corolle; trois filamens sans anthères, ovaire gros, ovale, portant un style trifide à stigmate oblong. Fruits ovoïdes, gros comme un gland, velus, à trois loges, à suc visqueux et à semences lisses et noirâtres. A la maturité ils s'ouvrent spontanément, ou au moindre attouchement, et lancent au loin les graines et le suc.

Plante d'un à deux pieds et plus, à tiges rameuses, rampantes, grosses, rondes cannelées, succulentes, hérissées de poils rudes, portant de grandes feuilles alternes, à longs et gros pétioles cordiformes, triangulaires, presqu'oreillées à la base, ondulées aux bords et denticulées, d'un vert peu foncé en dessus, blanchâtres en dessous, épaisses, charnues et rudes au toucher. Racine blanchâtre, grosse, longue d'un pied, charnue et fibreuse.

Cette racine est d'une saveur amère, nauséeuse, et désagréable, ainsi que le reste de la plante. L'odeur en est fort pénétrante, nauséabonde, surtout dans les fleurs; le suc des fruits est d'une odeur fétide, d'une amertume insupportable, et peut enflammer les parties qu'il touche, tandis que la semence est douce et huileuse.

Préparations, doses. On vend dans quelques

boutiques la racine sèche du concombre sauvage, et le plus souvent le suc desséché des fruits que l'on y trouve sous le nom *d'elaterium.* C'est une des préparations pharmaceutiques dont la réputation est plus ancienne, mais il paraît qu'on ne l'a pas toujours préparée de la même manière, puisque les auteurs s'entendent mal sur son énergie et ses doses. Lorsqu'on fait des incisions aux fruits mûrs, il s'en écoule un suc qui s'épaissit, puis se sèche et forme l'élatérium *blanc.* Si au contraire on exprime le suc de ces mêmes fruits pour l'épaissir au bain-marie, en consistance d'extrait, on a alors l'élatérium *noir,* ou l'extrait de concombre sauvage, le seul que l'on prépare actuellement dans les pharmacies, ou plutôt que l'on y vende, car il est envoyé des provinces méridionales, où la plante se trouve en abondance, et où elle fournit un extrait beaucoup plus actif, que celui que l'on peut faire dans des départemens moins chauds; en effet son énergie est proportionnée à la température des climats où l'on recueille la plante. Dans tous les cas l'élatérium blanc est plus actif que le noir.

La meilleure manière d'administrer ce médicament consiste à en dissoudre deux grains dans un demi-verre de boisson mucilagineuse, et à faire prendre cette dose tous les quarts d'heure ou toutes les demi-heures, autant de fois qu'il est nécessaire pour produire la purgation que l'on veut obtenir; on peut cependant varier cette dose, selon la force, l'âge ou la sensibilité des sujets. Si on donnait le suc frais, on pourrait en faire prendre de la même manière deux à quatre gouttes. Enfin on a conseillé la racine sèche en poudre; ce moyen est moins commode en ce qu'il faut en prendre plus d'un demi-gros pour produire la purgation. Quant à l'usage extérieur de l'élatérium, soit sur des tumeurs indolentes que l'on veut fondre ou faire suppurer, soit en pommade sur le ventre pour purger, on l'emploie assez rarement ou même presque jamais.

Propriétés, usages. Il est généralement reconnu que toutes les parties du concombre sauvage produi-

sent sur le canal intestinal l'irritation purgative à la manière des drastiques. Lorsque la dose est trop forte cette irritation peut être portée au point de produire un véritable empoisonnement, la phlogose des intestins et même la gangrène; souvent au contraire il est rejeté par le vomissement. A dose modérée il détermine l'évacuation d'une grande quantité de sérosité qui, ordinairement, débarrasse la poitrine dans le cas d'hydropisie de cette cavité, et diminue l'étouffement; par la même raison il convient dans l'asthme pituiteux, dans les autres hydropisies, les engorgemens atoniques du ventre, les fleurs blanches, la menstruation difficile, les dartres, les affections comateuses, et d'autres maladies aussi dissemblables; mais dans aucun cas il ne faut oublier que son action irritante serait nuisible lorsque l'irritation inflammatoire cause ou accompagne la maladie, qu'il y a chaleur, fièvre, pouls dur et fréquent. C'est donc l'action purgative seulement qu'il faut chercher dans l'élatérium; mais on ne doit pas compter sur une vertu plus grande de ce suc quand il a été gardé pendant deux siècles, comme le croyait Théophraste, ou pendant au moins deux ans d'après Dioscoride; ainsi que tous les extraits, il est d'autant plus actif qu'il est plus récent. Son emploi très-fréquent autrefois, très-rare depuis long-temps, a été remis en vogue dans ces derniers temps comme sternutatoire: il ne mérite aucune confiance.

La fleur du concombre sauvage se montre en juin et juillet; les fruits peuvent se cueillir en automne, un peu avant leur maturité, et la racine dans le même temps ou au printemps.

Dans les départemens méridionaux il croît naturellement sur le bord des chemins, des champs, au milieu des décombres et autres lieux stériles, où sa racine est vivace.

On le cultive dans les jardins plutôt à cause de la singulière élasticité de ses fruits, que pour servir en médecine. Dans les départemens qui approchent du nord, les froids le font périr, et il faut le cultiver en

ts pour le mettre à l'abri pendant l'hiver. On en me deux ou trois graines dans chaque pot, et tou-ırs dans une terre légère et chaude; en pleine terre sème en avril sur couche, à une exposition chaude, l'on repique en mai au pied d'un mur au midi.

On a conseillé le concombre sauvage pour rem-acer la coloquinte et le jalap. Il est beaucoup moins r que ce dernier, et on peut le remplacer par la atiole et la bryone.

Sa racine a quelque ressemblance avec cette der-ère, mais elle n'est jamais aussi grosse, et comme e est peu commune et que le suc des fruits en est la rtie le plus souvent employée, on ne craint pas de s voir donner l'une pour l'autre dans le commerce.

ONSOUDE. GRANDE CONSOUDE. OREILLE D'ANE. *Sym-phytum officinale.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des borraginées. JUSS.

Fleurs rouges, jaunâtres ou blanches, à petits pé-ncules, disposées en grappes terminales, lâches, nilatérales, recourbées et pendantes. Calice poilu, à nq divisions aiguës, profondes; corolle campanulée. ube court, à limbe ventru, divisé en cinq dents re-uvrant chacune une écaille conoïde; cinq étamines ilets attachées sur la corolle, et à anthères oblongues, ınes, alternes avec les écailles; quatre ovaires, et milieu un style à stigmate simple, dépassant la rolle. Quatre semences nues au fond du calice, dont ux seulement grossissent.

Plante d'un à deux pieds, à tige presque simple peu branchue, ailée, feuillée et hérissée de poils des. Feuilles grandes, ovales-lancéolées, entières, currentes des deux côtés sur la tige, velues, rudes, d'un vert foncé. La racine est grosse comme le igt, longue, garnie de fibres, noire au dehors, très-anche et visqueuse à l'intérieur.

Les fleurs et les feuilles de la consoude n'ont que deur et la saveur de la bourrache. Sa racine est

charnue, remplie d'un suc visqueux et gluant, sans odeur et d'une saveur douceâtre.

On n'emploie que cette partie de la plante en médecine. On la sèche quelquefois, quoiqu'il soit préférable de l'employer verte, ce qui est facile, puisqu'on peut se la procurer en tout temps. Pour la sécher, on la coupe par tranches sur sa longueur; les surfaces divisées deviennent tout à coup jaunes et restent ensuite très-brunes : à ce signe, et à la couleur noire de son écorce on peut la reconnaître; elle ne perd rien de son odeur.

Préparations, doses. Une demi-once ou une once de cette racine fraîche ou sèche, débarrassée de son écorce, coupée par petits morceaux, et bouillie légèrement, pendant peu de temps, dans une pinte d'eau, telle est la meilleure préparation de la grande consoude. C'est ainsi qu'on la fait prendre en tisane, en y ajoutant du sucre ou un sirop, et en la buvant tiède. Si la décoction a duré trop long-temps, ou est trop chargée, elle devient indigeste. Par le même motif il ne faut pas laisser la racine infuser plus d'un quart d'heure après la décoction. On fait un sirop de grande consoude, beaucoup plus employé que cette décoction, bien qu'il soit infiniment plus faible et moins utile. On s'en sert pour édulcorer les tisanes; on en met une once ou deux dans les potions. A l'extérieur on n'applique plus la grande consoude en cataplasme; et les emplâtres ou autres compositions pharmaceutiques qu'on en préparait sont oubliés.

Propriétés, usages. On recommande de ne point faire les préparations de grande consoude dans des vases de fer, parce qu'indépendamment du mucilage qui y abonde, sa racine contient de l'acide gallique qui, comme l'on sait, en se combinant avec le fer produit la couleur noire. Mais une autre conséquence à en tirer, c'est que cet acide possédant éminemment la propriété astringente, sa présence semblerait justifier la confiance que l'on a toujours eue dans la grande consoude comme astringent. Cependant si l'on considère combien est petite la quantité d'acide gallique qu'elle

contienne

contient, en comparaison de l'énorme proportion de mucilage qui, en l'enveloppant, en atténue les effets, on perdra toute confiance dans ce moyen comme astringent. Il faut se résoudre à ne voir dans sa racine que du mucilage pour principe agissant, et la propriété émolliente pour toute action. C'est donc purement comme béchique adoucissante qu'on doit la conseiller dans l'hémoptysie, et comme émolliente seulement dans l'hématurie, les pertes de la matrice, la diarrhée, la dysenterie, l'inflammation des reins, etc. Si l'on craignait que le principe acerbe y conservât quelque puissance, l'on pourrait dans ces maladies, quand l'inflammation est très-aiguë, ou l'irritation très-violente, avoir recours à la guimauve, d'abord, qui n'a rien de suspect; l'on ne donnerait la consoude que pour servir de passage des émolliens aux légers résolutifs, et seulement lorsque la violence de l'affection serait calmée. Au reste, c'est un excès de précaution que je recommande, et je me hâte d'ajouter qu'il y aurait le plus grand danger à donner la consoude comme astringente, *vulnéraire*, *glutinante*, etc., dans les ulcérations atoniques du poumon, de la vessie, de la matrice, ou pour arrêter les hémorrhagies passives ou les flux déterminés par la faiblesse. Malgré son nom, qui vient du mot *consolida*, on ne croit plus cette plante capable, quand on l'emploie à l'extérieur, de réunir les plaies, de consolider les fractures, guérir les hernies, etc.; par conséquent on doit encore moins croire à ses vertus cicatrisantes des ulcères internes. Enfin, pour résumer, elle ne doit être employée que pour combattre la phlogose ou l'irritation, et c'est lorsque l'une ou l'autre de ces causes produit le flux de sang, ou tout autre, que l'on peut raisonnablement lui attribuer la vertu astringente.

Elle fleurit depuis le mois de mai jusqu'à la fin de l'été : c'est l'hiver que l'on récolte sa racine, si l'on veut la sécher.

Elle est vivace dans les lieux humides, sur le bord des ruisseaux, dans les prés, et quelquefois même

dans les chemins, parce qu'elle est rustique et très-commune; aussi la culture ne la fournit jamais à la médecine. Dans les jardins on a plus de peine à la détruire, parce que sa racine s'étend et pullule facilement, que l'on n'en a à la produire, puisqu'il suffit de semer sa graine quand elle est mûre pour l'obtenir sans aucun soin.

C'est avec raison que Peyrilhe conseille la guimauve pour remplacer la consoude.

COQ. Coq des jardins. Menthe-coq. Menthe notre-dame. Grand baume. Tanaisie baumière. Grande tanaisie. Herbe au coq. Pasté. *Tanacetum balsamita.* Syngénésie polygamie superflue. Lin. Famille des corymbifères. Juss.

Fleurs jaunes, petites, en corymbes terminaux formés de beaucoup de ramifications minces, blanchâtres et munies de bractées. Calice commun, ouvert, hémisphérique, glabre, imbriqué d'écailles serrées et d'un blanc jaunâtre; corolle flosculeuse, à disque de fleurons hermaphrodites, tubulés, à cinq découpures courtes, pointues, un peu renversées; cinq étamines courtes, terminées par des anthères formant un cylindre; style simple, terminé par deux stigmates réfléchis. Les fleurons femelles de la circonférence ne sont qu'à trois découpures, et n'ont point d'étamines. Graines longues sur un réceptacle nu, un peu bordées au sommet.

Plante de trois pieds au plus, à tiges dressées, fermes, presque ligneuses, fortement striées, quelquefois blanchâtres et velues, un peu gluantes et fournissant beaucoup de rameaux grêles et longs, surtout en haut. Feuilles alternes, pétiolées, excepté les supérieures qui sont auriculées à la base; petites et étroites, toutes ovales, allongées, obtuses au sommet, assez grandes, dentées en scie, d'un vert cendré et un peu pubescentes en dessous. Racine longue, fibreuse et un peu oblique.

L'odeur balsamique de cette plante est très-prononcée, pénétrante, se répandant au loin, et donnant parfaitement l'idée de celle du baume des jardins, *mentha gentilis*. L. Son amertume est très-forte, piquante et aromatique.

Elle se sèche entière sans fleurs, ou en la divisant de manière à en former des paquets qui sèchent promptement. Elle devient d'un vert plus ou moins jaune, suivant qu'elle a été mieux ou plus vite séchée. Mais il faudrait qu'elle fût bien détériorée pour ne point conserver sa saveur et son odeur, qui, avec la grandeur de ses feuilles, ne permettent pas de la confondre avec aucune autre plante.

Préparations, doses. On doit surtout l'employer en infusion à une petite poignée par pinte d'eau, ou depuis demi-once jusqu'à une once au plus, si elle est sèche. On a plus rarement donné ses graines à moitié de cette dose de la même manière, ou en poudre à un gros ou deux. On ne se sert plus, et avec raison, pour guérir les plaies et les contusions, de l'*huile de baume*, que l'on préparait en laissant le coq dans l'huile d'olive pendant un mois au soleil. Au surplus, on pourrait raisonnablement soumettre cette plante à toutes les préparations que l'on fait subir à la tanaisie et aux diverses espèces de menthes; l'on en retirerait autant d'avantages dans beaucoup de maladies.

Propriétés, usages. L'emploi de la menthe-coq n'est pas aussi fréquent parmi les médecins que celui de ces dernières plantes, quoique les propriétés dont elle est douée, si elles étaient bien appréciées, ne dussent leur céder en rien. On a coutume de lui supposer les propriétés de la tanaisie, parce que ses caractères botaniques l'en rapprochent; mais son énergie médicamenteuse est beaucoup plus grande. On la compare moins souvent à la menthe poivrée, et cependant son action, comme stimulant diffusible, est bien plus analogue à celle-ci, et au baume des jardins, qu'à toute autre plante. C'est en stimulant assez fortement les voies digestives qu'elle mérite la réputation de stomachique et de carminative qu'on lui attribue. C'est de la même manière qu'elle

peut être anti-spasmodique, et elle ne doit être donnée que quand les convulsions sont accompagnées ou produites par la faiblesse.

On ne la voit guère fleurir avant le mois d'août; aussi peut-on la cueillir pour la conserver pendant tout l'été. Elle croît naturellement dans la France méridionale, et se cultive très-communément dans nos jardins. Elle y est vivace et pousse dans toutes les terres, surtout si elle est très-exposée au soleil. On peut la multiplier autant que l'on veut par la séparation des pieds, ou par les drageons.

Je ne pense pas que la tanaisie commune puisse lui être substituée sans inconvéniens; au contraire, je n'en verrais aucun à la remplacer par la menthe poivrée ou le baume des jardins. Si, dans le commerce, on essayait ces dernières subsitutions, à cause de la ressemblance d'odeur, la grandeur des feuilles de la menthe-coq ne permettrait pas de les confondre.

COQUELICOT. Coq. Pavot rouge. Ponceau. *Papaver rhœas*. Polyandrie monogynie. Lin. Famille des papavéracées. Juss.

Fleurs grandes, terminales, solitaires, portées sur de longs pédoncules hérissés de poils solides, ainsi que le calice, qui est composé de deux folioles ovales, concaves et caduques. Corolle à quatre grands pétales d'un rouge éclatant, avec une tache noire à la base : les deux plus grands sont opposés. Un grand nombre d'étamines noirâtres à filamens capillaires et à anthères oblongues. Ovaire sans style, mais à stigmate grand et en écusson. Pour fruit une capsule ovale, glabre, qui s'ouvre à son sommet sous le stigmate : elle contient des petites semences purpurines.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, rameuses, arrondies, grêles, munies de poils rudes, et de feuilles alternes divisées profondément en lanières étroites, longues, dentées, pointues, velues et d'un

vert plus ou moins foncé, souvent jaunâtre. Racines pivotantes, blanches et petites.

Les fleurs ont une odeur vireuse désagréable. Le reste de la plante est inodore; en écrasant la racine on y retrouve un peu de l'odeur des fleurs, avec une saveur sucrée. Les pétales et les feuilles sont insipides, ou n'ont qu'une saveur visqueuse, un peu mucilagineuse.

On n'emploie en médecine que ces pétales, qui deviennent inodores par la dessiccation, et paraissent conserver tout leur mucilage, au moins à en juger par la saveur; mais ils doivent être séchés avec soin. Il faut les exposer à la dessiccation aussitôt qu'ils sont cueillis : on les étend, en les froissant le moins possible, sur du papier ou du linge, on en fait des couches très-minces pour que la dessiccation soit très-prompte; et, s'ils sèchent bien, leur couleur rouge vif se change en un rouge terne. Quand ils sont devenus noirs, on doit croire qu'ils ont pourri avant de sécher, et par conséquent qu'ils ont été décomposés et qu'ils ont perdu leurs propriétés. Il n'en faut pas moins de huit à neuf livres pour en produire une seule de secs. On ne doit jamais les serrer tant qu'ils conservent quelque humidité; et il faut les tenir dans des vases et des lieux bien secs.

Préparations, doses. On emploie le plus ordinairement l'infusion du coquelicot à une ou deux pincées par pinte d'eau, ou à un gros jusqu'à trois ou quatre, et on édulcore avec du sucre, du miel ou un sirop. Après l'infusion, c'est le sirop qui est le plus souvent employé; on s'en sert pour édulcorer les tisanes pectorales émollientes, ou dans les potions, les loochs; on en donne quelquefois l'extrait comme calmant à la dose de quatre à six grains, plus rarement encore la teinture que l'on a prescrite dans les potions; et enfin on a conseillé le suc qui découle de la plante, ou que l'on en tire pour remplacer l'opium, et comme calmant beaucoup plus doux : la dose est de quatre à dix-huit grains.

Propriétés, usages. On peut rapporter à trois prin-

cipales les propriétés du coquelicot : 1°. La première est son action émolliente par laquelle il relâche les tissus vivans, adoucit, calme les mouvemens vitaux dus à l'irritation, ainsi que l'inflammation, la chaleur, la fièvre, etc. C'est ainsi qu'il agit dans la pleurésie, certaines esquinancies, principalement l'inflammation des amygdales, le catharre pulmonaire aigu, la toux sèche qu'il rend humide en favorisant l'expectoration par la détente qu'il amène. Pour agir ainsi, c'est le sirop que l'on administre, ou l'infusion tiède. 2°. Au contraire, pour mettre en jeu la seconde propriété du coquelicot, il faut le faire boire plus chaud, et favoriser son action par le séjour au lit ; alors il est diaphorétique et fait suer d'une manière douce. C'est ainsi qu'il agit au début des affections catarrhales, dans les exanthèmes fébriles, la scarlatine, la rougeole, la variole, quand trop de chaleur et de sécheresse à la peau empêche l'éruption de se faire. Il pourrait agir de la même manière dans les affections que j'ai dites plus haut pouvoir être combattues par son action émolliente; enfin pour favoriser une sueur critique. 3°. La dernière propriété du coquelicot est plus contestée ; c'est l'action narcotique. Elle est en effet très-contestable, puisque, ainsi que le remarque M. Barbier, on n'a jamais observé l'effet narcotique comme résultat de l'emploi des pétales du coquelicot, à quelque dose qu'on les ait donnés. Cependant on lui reconnaît en général une légère propriété anodine qui, quelque faible qu'elle soit, doit concourir utilement, et par cela même qu'elle est faible, avec la propriété émolliente et diaphorétique pour combattre la coqueluche dans le temps de l'irritation, l'insomnie rebelle avec chaleur, ou au moins pour procurer un sommeil plus tranquille. C'est tout au plus à cela qu'il faut borner la confiance dans la vertu narcotique des fleurs de coquelicot. Quant à ce qu'on a dit des effets de cette plante pour calmer la douleur, ou pour agir à la manière de l'opium dans le cancer, l'épilepsie et la coqueluche, il faut l'entendre du suc de la plante et de son extrait, préparations sur lesquelles les faits manquent encore.

On sait combien les fleurs de coquelicot sont abondantes, aux mois de juin et juillet, dans les champs cultivés et au milieu des moissons qu'elles rougissent en quelque sorte. Les pétales étant la seule partie du coquelicot employée, il faut les cueillir pendant tout le temps que dure la floraison ; la plante est annuelle.

On ne la cultive jamais pour la médecine, et si on en trouve dans les jardins, c'est comme plante d'ornement; le plus souvent ce sont des variétés doubles. Au reste, il suffit de la semer en place au printemps ; dans toutes terres, à toute exposition, elle vient ensuite sans soins, et se ressème d'elle-même l'année suivante.

Pour la remplacer on peut employer les fleurs de mauve comme émollientes, celles de sureau comme diaphorétiques, et celles de pavot pour l'action narcotique.

COQUELOURDE. ANÉMOME PULSATILLE. FLEUR DE PAQUES. HERBE-AU-VENT. PULSATILLE. TEIGNE-OEUF. *Anemone pulsatilla.* Polyandrie polygynie. LIN. Famille des renonculacées. JUSS.

Fleurs violettes, grandes, solitaires et penchées sur des hampes arrondies, velues, hautes de six pouces environ. Calice nul et remplacé, à un pouce au-dessous de la fleur, par une collerette de petites feuilles découpées profondément en lanières étroites et velues. Corolle campanulée, composée de cinq à neuf, et le plus souvent de six pétales oblongs, écartés au sommet et velus; beaucoup d'étamines plus courtes que les pétales, autour de plusieurs styles à stigmate pointu, placés sur des ovaires qui deviennent des capsules réunies en tête. Les styles qui s'allongent et terminent ces capsules forment une large tête plumeuse.

Plante de deux pieds environ, par les hampes qui naissent du milieu de nombreuses feuilles radicales pétiolées, longues, ailées deux ou trois fois,

à découpures étroites, capillaires et pointues; plus velues et blanchâtres dans la jeunesse, ainsi que les pétioles; plus vertes et presque glabres ensuite. Racine noirâtre, assez grosse, longue, formée par la réunion au collet de plusieurs souches courtes et fibreuses.

Cette plante, sans odeur dans aucune de ses parties, a une saveur piquante, âcre, et même corrosive.

On la trouve sèche dans le commerce, en pieds entiers, comprenant la racine, les feuilles et quelquefois les fleurs. Dans cet état, on peut facilement la reconnaître à ses souches grosses au collet, et munies souvent de quelques feuilles à divisions très-fines et à pétioles velus. On n'y remarque plus aucune saveur; aussi ses propriétés sont-elles très-faibles lorsqu'elle est sèche; c'est même ce qui fait peu craindre de voir cette plante dans les boutiques. Car, si elle s'y trouvait à l'état frais, et qu'elle fût quelquefois employée, il en résulterait de graves accidens, quelle que soit la partie que l'on vendît, la plante étant également dangereuse dans toutes.

Préparations, doses. A l'intérieur, ses doses sont mal déterminées, ce qui doit rendre très-circonspect sur son emploi. On a conseillé les feuilles en infusion à deux ou trois gros par chopine d'eau. Peyrilhe croit qu'on ne doit commencer que par une vingtaine de grains, et par un ou deux grains seulement de l'extrait, quoiqu'on en conseille jusqu'à huit. L'eau distillée a été donnée jusqu'à trois onces contre les fièvres intermittentes. On a appliqué les feuilles pilées fraîches en cataplasme, sur les poignets et la plante des pieds, dans le même cas, ainsi que sur les ulcères de mauvais caractère; enfin, comme vésicatoire. On a encore employé un sirop de cette plante, et on a fait un sternutatoire avec la poudre de feuilles sèches.

Propriétés, usages. Les propriétés délétères de la coquelourde sont beaucoup mieux connues que ses propriétés médicinales, qu'aucun fait n'a justifiées

jusqu'ici. D'ailleurs, ces dernières fussent-elles réelles, leur résultat ne compenserait pas le danger des autres. Ainsi, en l'appliquant à l'extérieur, elle produit l'effet du sinapisme, mais si quelques parties en sont absorbées, il en résulte des accidens terribles, surtout sur une surface sans épiderme. Si on la donne comme sternutatoire, on doit craindre les mêmes accidens; car la simple vapeur de son suc, ou celle de la poudre quand on la pile sèche, ont produit une tuméfaction des paupières, des coliques, des vomissemens, etc. Or, on conçoit que le danger est encore bien plus grand si on la donne à l'intérieur, sous quelque forme que ce soit. Il résulte des expériences de M. Orfila qu'elle enflamme l'estomac, et, par l'absorption de ses principes, irrite le poumon et stupéfie le système nerveux. Cependant on l'a vantée dans beaucoup de maladies, telles que l'amaurose, les taches de la cornée, la paralysie, les affections soporeuses comme sternutatoire, la folie, les fièvres intermittentes, les affections scrophuleuses, rhumatismales et vénériennes, les dartres rebelles, les obstructions, pour ramener les règles supprimées, etc. Il est fâcheux qu'après une si longue énumération de maladies que l'anémone doit guérir, on n'ait pas une seule observation pour justifier sa réputation, et qu'au contraire on soit réduit à parler des moyens qu'il faut opposer aux accidens que peut produire le remède si on l'emploie. Ces moyens sont le vomissement par une grande abondance de boissons mucilagineuses, les mucilagineux pour calmer l'inflammation, et les légers opiacés pour calmer les accidens nerveux.

L'anémone pulsatille fleurit au mois d'avril jusqu'en juin. Elle se rencontre dans les lieux arides, aux bords des bois, sur les collines découvertes et les prés secs, où elle est vivace. Si on voulait la prendre dans le temps où elle est douée de plus de propriétés, ce serait un peu avant la floraison qu'il faudrait la cueillir, pour l'employer à l'état frais,

en faire des préparations pharmaceutiques, ou la conserver sèche.

Sa culture est très-simple, parce qu'elle vient dans tous les terrains, pourvu qu'ils ne soient pas trop frais. On la multiplie avec les graines, ou au moyen des racines relevées dans les lieux où elle croît naturellement, et replantées après que les feuilles sont séchées; on doit les conduire d'ailleurs comme les oignons à fleurs. Cette culture a beaucoup moins de rapport à la médecine qu'au jardin d'ornement.

On peut remplacer la coquelourde par les autres anémones, et plus particulièrement par l'Anémone des prés, *anemon pratensis*, Lin., sur laquelle Storck a fait toutes les expériences qui l'ont conduit à vanter les merveilleux effets de l'anémone. Quoi qu'il en soit, j'ai confondu dans tout ce que j'ai dit jusqu'ici les vertus attribuées aux deux espèces, parce que je ne les crois pas différentes sous le rapport des propriétés. On peut distinguer l'anémone des prés à ses fleurs d'un rouge brun, plus pendantes que dans la pulsatille, et à ses tiges beaucoup moins hautes. Cette plante, plus commune en Allemagne, est remplacée en France par la coquelourde. L'Anémone des bois, *anemone nemorosa*, Lin., est encore moins employée, et peut se reconnaître et se distinguer des précédentes par ses fleurs blanches et purpurines en dehors.

COQUERET. Coquerelle. Alkékenge. *Physalis alkekengi*. Pentandrie monogynie. Lin. Famille des solanées. Juss.

Fleurs d'un jaune très-pâle, solitaires sur des pédoncules courts, axillaires. Calice petit, vert, ventru, à cinq divisions pointues; corolle en cloche, à tube court, à limbe large, et à cinq découpures pointues et peu longues; cinq étamines plus courtes que la corolle, à anthères oblongues; style de même longueur à stigmate obtus. Pour fruit une baie très-ronde, grosse comme une cerise, d'un rouge jaune et lisse, conte-

ue dans le calice, qui se referme et s'agrandit à la
naturité, de manière à former une grosse coque vésiculeuse, à cinq pans, terminée en pointe et colorée en
ouge. La pulpe de la baie contient des semences réniformes.

Plante d'un pied à deux au plus, à tiges dressées, ermes, rameuses, herbacées, carrées ou anguleuses, vertes ou rougeâtres et munies de quelques poils. Feuilles pétiolées, partant deux ensemble d'un même point de la tige, ovales, irrégulières, pointues, entières, ondulées, glabres, d'un vert foncé, et assez grandes. Racines rampantes, fibreuses, articulées.

Toute la plante est inodore, d'une saveur amère et désagréable. Les fruits ont une odeur un peu nauséabonde, et une saveur acidule, amère. Cette saveur est beaucoup moins amère lorsque ce fruit n'a pas touché à la coque qui l'entoure.

Ces fruits séchés diminuent peu de volume, quoique tout leur parenchyme disparaisse, parce que les semences sont nombreuses et conservent la forme du fruit, sous la pellicule extérieure qui se ride et devient jaunâtre; leur saveur n'est plus qu'amère, ainsi que celle de tout le reste de la plante. Elle se reconnaît facilement sèche, en ce que dans le commerce elle ne se trouve presque jamais sans les fruits enveloppés de leur calice vésiculaire.

Préparations, doses. Les fruits entiers et frais, de six à vingt par jour; leur suc jusqu'à une once. Chaumeton conseille, je crois à tort, de le faire dépurer par l'ébullition. On faisait autrefois un vin d'alkékenge par la fermentation du raisin avec partie égale de ses fruits. Si on y avait encore recours, on pourrait le donner à plusieurs onces. Enfin, la plante entière, avec les fruits, fraîche ou sèche, est employée par le peuple à la dose d'une poignée en décoction ou infusion, ce qui donne un médicament amer, tandis que l'infusion des fruits récens n'est qu'acidule, mucilagineuse et très-peu amère. On peut mettre vingt à trente baies par pinte d'eau.

Propriétés, usages. Ces baies sont donc mucila-

gineuses, acidules, et, par cela même, incontestablement diurétiques. Mais ne jouissent-elles de cette propriété que comme tous les fruits acides, ainsi que le croit Desbois de Rochefort? Ou bien sont-elles douées, plus que ceux-ci, d'un principe narcotique, comme l'a avancé Vogel? Il suffit, pour donner quelque faveur à cette dernière opinion, de remarquer que l'alkékenge est de la famille des solanées et voisine des plus narcotiques. Quant aux autres parties de la plante, il ne faut point oublier qu'elles jouissent d'une assez grande amertume, et ne pas en attendre une action semblable à celle des fruits. Ces derniers conviennent dans les fièvres bilieuses, et surtout les maladies des voies urinaires. On les a aussi vantés dans les hydropisies, la jaunisse, etc., et comme préservatifs des accès de goutte; mais rien ne prouve qu'ils soient alors préférables aux autres fruits acidules. James conseille l'application de la plante entière sur les érysipèles de mauvais caractère; sans la vanter plus particulièrement dans ce cas, je pense qu'on doit borner l'usage des feuilles de coqueret à l'extérieur, et qu'on en tirera le même parti que de la morelle, comme émollientes et calmantes.

Le coqueret fleurit aux mois de juillet et de septembre, et ce n'est que pendant les vendanges que l'on peut recueillir les fruits, tandis que le reste de la plante est fourni pendant toute la belle saison. Nous le voyons croître spontanément dans les lieux frais, ombragés, et les vignes, où il est vivace. On l'y trouve plus abondamment qu'il ne faut pour les besoins de la médecine; aussi ne le cultive-t-on pas pour cet objet. Cette plante vient, au reste, très-aisément en pleine terre; il suffit, après avoir semé sa graine en pot, d'en replanter un pied ou deux, pour la voir ensuite se multiplier jusqu'à l'incommodité.

On peut remplacer ses feuilles par celles de morelle et ses fruits par les groseilles, les cerises, etc.

CORIANDRE. C. CULTIVÉE OU OFFICINALE. *Coriandrum sativum.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs blanches ou teintes de rose, en ombelles terminales de cinq à huit rayons inégaux, munies seulement d'une foliole pour collerette, tandis que les ombellules en ont trois. Ces fleurs sont assez irrégulières, plus grandes au dehors, celles du centre avortant souvent, et toutes composées d'un petit calice vert, à cinq dents inégales; d'une corolle de cinq pétales dont les extérieurs plus grands; de cinq étamines à anthères arrondies; et de deux styles à stigmate en tête, sur un ovaire qui devient un fruit rond, un peu strié, contenant deux semences accolées.

Plante de deux pieds environ, à tiges dressées, rameuses plus souvent que simples, arrondies, légèrement striées, glabres, portant des feuilles alternes, deux fois ailées; celles du haut à pétioles un peu élargis, courts, embrassant la tige, et à folioles découpées, d'autant plus menues qu'elles sont plus supérieures; les inférieures plus grandes, à pétioles plus longs, à folioles larges, ovales ou arrondies, lobées et dentées; toutes sont d'un beau vert, et glabres. La racine est pivotante, un peu fibreuse, faible, grêle et blanchâtre.

Toute la plante est sans odeur; en écrasant les fleurs entre les doigts, on leur trouve, ainsi qu'aux semences vertes, une odeur d'abord douce, puis plus forte, assez fétide, et que l'on compare, avec peu de raison ce me semble, à l'odeur de la punaise, mais qui est désagréable et étourdissante. La saveur de toute la plante, surtout des fleurs et des graines, est aromatique, piquante et peu agréable.

Toutes ces qualités diminuent par la dessiccation; elles se modifient même au point que la graine, à peu près la seule partie de la coriandre que l'on emploie en médecine, n'a plus, lorsqu'elle est sèche,

qu'une odeur faible et suave, et une saveur un peu piquante, aromatique et très-agréable. Elle est alors sous la forme de petits grains ronds, secs, striés, et d'un blanc fauve plus ou moins foncé ; c'est ainsi qu'on la trouve dans le commerce. Il faut choisir celle qui est pesante, non tachée et bien entière.

Préparations, doses. On fait avec la coriandre, à la dose d'un gros jusqu'à trois ou quatre par pinte d'eau, des infusions que l'on donne à prendre avec du sucre ou du sirop. Souvent on se sert de ces infusions comme base des potions, ou des médicamens auxquels on veut communiquer une saveur et une odeur agréables, ou pour en couvrir de mauvaises. Elle ôte au séné une partie de son odeur ; mais c'est à tort que Cullen la croit capable de l'empêcher de causer des coliques. On donne aussi la coriandre en poudre jusqu'à la dose d'un gros. On en fait des dragées que l'on fait prendre aux malades qui usent d'eau minérales froides. Au reste, cette forme de dragées est une des plus heureuses, parce qu'elle ne cause pas de répugnance, et qu'elle procure de cette manière un stomachique commode. Enfin elle entre dans diverses liqueurs spiritueuses, mais qui ne servent pas comme médicament.

Propriétés, usages. Depuis Dioscoride jusqu'à Gilibert, les qualités malfaisantes de la coriandre ont été signalées ou démenties un grand nombre de fois. La vérité est que la plante verte a produit bien souvent des accidens, et il paraît que ses émanations, surtout par un temps de pluie, déterminent des nausées et des maux de tête fort incommodes. Mais on ne retrouve plus les mêmes effets dans la plante sèche, et les semences ne présentent aucun danger. Il paraît même que l'action narcotique qu'on leur a supposée provenait de ce qu'on reportait sur elles l'idée des effets de la plante fraîche. Elles sont toniques, excitantes et échauffantes ; c'est par ces propriétés qu'elles fortifient le canal digestif, qu'elles augmentent son action, surtout quand il y a débilité, affaiblissement, que l'appétit est diminué, qu'il y

s vents ou autres accidens qui dépendent de l'atonie des premières voies. On a conseillé cette même graine à forte dose dans les fièvres quartes ; on l'a donnée dans les maux de tête, l'hystérie, les scrophules; dans tous ces cas, et dans plusieurs analogues, elle n'agit que par son action sur le canal digestif. Pour provoquer la sueur, elle n'est pas préférable à tout autre excitant.

La coriandre fleurit en juin et juillet; l'on recueille sa graine chaque automne, sur de nouvelles plantes, parce qu'elle est annuelle.

Elle croît naturellement dans quelques lieux du midi de la France, et même aux environs de Paris; mais toute celle qui se trouve dans le commerce, et qui sert en médecine, provient de la culture qui en est très-facile. Elle vient mieux dans les terres légères et aux expositions chaudes ; cependant elle croît facilement dans d'autres terrains. Dans plusieurs provinces on la sème en plein champ. Quand on l'a mise en terre au mois d'avril, elle ne demande plus d'autre soin ensuite que d'être sarclée jusqu'au mois de septembre ; alors ses graines sont mûres et doivent être récoltées ; elles ne peuvent servir que pendant deux ans ; elles lèvent rarement la troisième année.

On peut les remplacer par les semences de fenouil, d'angélique, et encore mieux par celles d'anis.

CORNOUILLER. C. MALE. CORNIER. *Cornus mascula.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des chevrefeuilles. JUSS.

Fleurs jaunâtres, disposées en ombelles de dix à douze rayons courts, naissant avant les feuilles, et contenues avant leur développement dans des écailles ovales, égales à la longueur des pédicelles qui sont uniflores, et leur servent ensuite de collerettes ; ces collerettes à quatre folioles. Calice très-petit, à quatre dents ; corolle à quatre divisions ouvertes,

allongées, pointues; quatre étamines à anthères ovales, un style à stigmate obtus. Pour fruits des ovaies ovoïdes, d'un beau rouge ou jaunâtres, ombiliquées à noyau osseux.

Arbre de dix à quinze pieds, très-rameux, à bois dur, à écorce ridée, feuilles opposées, à courts pétioles, ovales, pointues, entières, luisantes en dessus, glabres ou un peu pubescentes en dessous, avec huit ou dix nervures convergentes.

Il n'y a guère que les fruits du cornouiller qui aient été employés; on les appelle *cornouilles*, ou *cornioles*. Leur saveur est un peu acide, leur couleur rouge, et leur forme olivaire; avant la maturité ils sont très-acerbes, en mûrissant ils s'adoucissent.

On en faisait autrefois un électuaire et un rob que l'on donnait pour exciter l'appétit et comme astringens: on en composait un vin; on les employait secs en décoction pour faire des tisanes; on les faisait manger comme des fruits rouges. De même que ceux-ci ils désaltèrent, tempèrent l'ardeur fébrile; mais leurs préparations ont été surtout conseillées contre la dysenterie, les pertes, et dans les cas semblables. Enfin on a prétendu que l'ecorce et les feuilles du cornouiller avaient guéri des fièvres intermittentes. Dans les campagnes on s'en sert encore assez souvent, pour que j'aie cru devoir en faire mention; mais les médecins n'ont jamais recours à aucune partie de cet arbre.

Il fleurit dès les mois de février ou de mars; ses fruits ne sont à leur maturité qu'en septembre. Si on veut les employer comme astringens, il faut les aller chercher avant cette dernière époque, dans nos bois où l'arbre est assez commun. Sa culture est une des plus faciles, puisqu'il suffit, pour le voir réussir, quels que soient le terrain et l'exposition qu'on lui donne, d'en planter quelques pieds que l'on arrache de la souche en automne. Pour plus de sûreté, on peut semer les graines aussitôt après leur maturité; elles ne lèvent quelquefois que la seconde année.

L'épine-vinette, les prunes acides, les fruits du sorbier et autres semblables, peuvent remplacer avantageusement le cornouiller dans les usages auxquels ses propriétés pourraient le rendre utile.

CRESSON. CRESSON DE FONTAINE. C. D'EAU. C. AQUATIQUE. *Sisymbrium nasturtium.* Tétradynamie siliqueuse. LIN. Famille des crucifères. JUSS.

Fleurs blanches, petites, disposées en grappes terminales, ou en espèces de corymbes, qui ne dépassent point les feuilles. Elles sont composées d'un calice d'un vert tendre, à quatre folioles ovales, allongées, caduques; d'une corolle à quatre pétales en croix, dont les onglets sont droits et minces, et les lames arrondies, ouvertes et dépassent le calice; six étamines à anthères jaunes, dont deux plus courtes; enfin un stigmate sessile sur un ovaire cylindrique, aussi long que les étamines, et devenant le fruit, ou silique courte, à deux valves droites, qui s'ouvrent avec élasticité, et contiennent dans deux loges plusieurs petites graines.

Plante d'un pied de hauteur environ par une ou plusieurs tiges rameuses, plus ou moins couchées sur la terre à la base, ou nageant dans l'eau des fontaines. Ces tiges sont à peu près cylindriques, striées, ou même anguleuses, glabres, vertes bien plus souvent, et quelquefois rougeâtres. Elles portent des feuilles ailées, composées de quatre à huit folioles et d'une impaire un peu plus grande; ses folioles sont ovales obrondes, ou un peu en cœur, sessiles, d'un vert foncé, surtout en dessus, un peu succulentes, luisantes, et portées sur un pétiole canaliculé. Ses racines sont blanches et fibreuses.

L'odeur du cresson est presque nulle; sa saveur est un peu piquante, et même âcre lorsqu'il est en fleur. La dessiccation lui fait perdre ces qualités, ainsi que l'ébullition; cependant le liquide ne s'en charge pas, ni des principes actifs qu'il contient.

Il est donc de toute nécessité de l'employer frais, si l'on veut en obtenir quelques effets marqués. Ce n'est pas non plus une remarque sans importance, que la différence qu'il offre sous le rapport des propriétés, avant ou après la floraison. C'est dans le premier état qu'il se vend à Paris, et qu'il se colporte dans les rues en petites bottes sous le nom de *santé du corps*. C'est par conséquent celui qui sert comme aliment; il est préférable sous ce rapport, parce qu'il n'offre pas d'âcreté et que sa saveur est agréable; mais il a si peu d'activité, qu'il ne devrait point servir à titre de médicament. On devrait, pour ce dernier usage, avoir recours au cresson fleuri, parce qu'alors seulement il a quelque énergie. Cette remarque ne devrait pas être négligée, surtout par les pharmaciens, lorsqu'ils emploient cette plante dans les préparations officinales.

Préparations, doses. Comme je doute que mon avertissement, à cet égard soit très-utile, attendu que l'on continuera d'employer le cresson non fleuri, parce que celui-là seul se trouve dans le commerce, je crois devoir conseiller de suppléer à son peu d'action par des doses fortes. Celles dont je vais faire mention y sont applicables, et il faudra les diminuer de moitié, lors qu'on emploîra du cresson en fleur. On peut faire des infusions avec les branches et les feuilles en en mettant une forte poignée, ou deux petites, par pinte d'eau; souvent on le mêle dans les bouillons ou les tisanes à des plantes amères ou à d'autres crucifères. Ce qui est préférable, c'est d'en tirer le suc, que l'on donne depuis deux onces, jusqu'à quatre ou six par jour, soit seul ou mêlé à quelques boissons, aux bouillons mucilagineux, au lait ou au petit lait. Souvent le cresson fait partie des plantes dont on tire ce qu'on nomme communément les *sucs d'herbes;* les autres sont des plantes crucifères comme le cochléaria, ou des amères, comme la chicorée, le pissenlit, la fumeterre, le trèfle d'eau, etc. Enfin j'ai dit que le cresson sert souvent comme aliment; mais le plus ordinairement c'est à titre

assaisonnement et en petite quantité. Alors il se onfond avec l'alimentation, et se digère sans produire effets sensibles. Il faut, si on veut en obtenir des sultats marqués, le donner en grande quantité, ou ême en faire la nourriture presque exclusive. Je ne rlerai pas du vin et du sirop anti-scorbutiques, parce ue le cresson n'en forme qu'un des ingrédiens les oins actifs. Sa conserve, son extrait, son eau dislée, ne sont plus employés. Sa teinture alcoolique st beaucoup moins que celle du cochléaria. On en et quelques gouttes dans les gargarismes et les poons. On a conseillé des cataplasmes de cresson sur s tumeurs indolentes, certains ulcères, etc.

Propriétés, usages. Ainsi que les plantes de la mille des crucifères que j'ai déjà décrites, et celles ont je parlerai par la suite, le cresson contient du ufre et de l'ammoniaque, et il est doué d'une proiété stimulante assez prononcée; son action est tous points analogue à celle du cochléaria, du ifort; elle a beaucoup moins d'énergie, ce qui plique son emploi plus fréquent comme aliment. u reste, il s'applique aux mêmes cas que le cochléaa et le raifort; selon la direction que l'on donne à s préparations, ou selon les organes dont les madies en réclament l'usage, on le voit agir comme pectorant, diaphorétique, diurétique ou emméagogue; mais la possibilité de ces effets, qui ne sont ue secondaires, est toujours subordonnée à une acon immédiate sur les organes de la digestion, dont résulte une excitation proportionnée à la dose qu'on a prise, à la force des préparations, etc. Mais on oserve presque toujours pendant son usage un coulement assez abondant de salive, et une augentation de l'appétit et des forces digestives. Au ste ces phénomènes n'ont lieu d'une manière avangeuse que dans les maladies et chez les sujets où faut relever le ton de quelque partie, ou les forces énérales. Il est important de ne le point donner uand il y a fièvre d'irritation, chaleur, inflammation, chez les individus irritables, secs, bilieux, plé-

thoriques, ou disposés aux hémorrhagies actives. * Ce sont des principes qu'il ne faut pas oublier, même lorsqu'on fait prendre le cresson dans les affections scorbutiques, qu'il semble principalement appelé à combattre, et à plus forte raison encore dans la phthisie pulmonaire, contre laquelle on a beaucoup trop vanté ses succès, et surtout trop généralisé le conseil de le donner.

Le cresson fleurit depuis le mois de mai jusqu'à la fin de l'été; on a donc tout le temps d'user du conseil que j'ai donné plus haut, d'employer le cresson en fleur. Au reste, comme il est vivace et ne perd point ses feuilles l'hiver, on se le procure vert toute l'année.

Dans le voisinage des lieux où il croît naturellement, comme les fontaines, les fossés marécageux, les ruisseaux, les prairies humides, on ne le cultive pas; mais dans les autres endroits, et surtout autour des grandes villes, on a recours à la culture pour suffire à la consommation. On choisit à cet effet, dit M. Dumont de Courset, un petit espace près d'une rivière dont l'eau est limpide, dont le fond est pierreux et rempli de petits graviers. Les pieds de cresson qui y viennent s'y multiplient, s'y étendent et couvrent en peu de temps la surface. On fait en sorte qu'une eau claire les baigne continuellement et tout le soin qu'on y apporte, mais qui est indispensable, est de sarcler de temps en temps, et d'arracher toutes

* Un jeune homme d'un tempérament sanguin, et jouissant ordinairement d'une bonne santé, est pris, à l'équinoxe du printemps, d'une sorte d'oppression des forces avec inappétence complète sans symptômes bilieux. On croit y voir la débilité de l'estomac, et le cresson est prescrit. Bientôt chaleur générale, douleur de tête, rougeur de la face, étourdissemens, menaces d'apoplexie. On cesse le cresson; les symptômes diminuent; et au moyen de quelques sangsues à l'anus et de l'usage du petit lait, non-seulement ils disparaissent, mais l'appétit et les forces reviennent. Un autre avait une ophtalmie qui augmentait chaque fois qu'il mangeait du cresson en salade.

es autres plantes qui se mêleraient avec le cresson, et ne tarderaient pas à l'étouffer. Telles sont les *cressonnières*; on les établit en semant la graine au printemps; on les entretient en enlevant tous les quatre ou cinq ans un pied de terre que l'on remplace par de nouvelle. On ne devrait employer que le cresson venu ainsi dans des eaux courantes; celui que l'on fait venir dans des baquets, auprès des puits, et à force d'arrosement, a peu d'action et ne doit servir que d'aliment.

Les deux plantes qui sont propres à remplacer le cresson de fontaine sont : 1°. le Cresson des prés, *cardamine pratensis*, Lin., qui en diffère par des fleurs plus grandes et d'un violet clair; il croît dans les mêmes lieux et fleurit en même temps; 2°. le Cresson alénois, *lepidium sativum*, Lin., trop connu dans les jardins pour qu'il soit besoin de le décrire. Ces deux plantes ont des propriétés analogues au cresson de fontaine, mais cependant sont rarement employées en médecine, au moins en France.

CRESSON DE PARA. Bident a saveur de pyrèthre. Spilanthe oléracé. *Spilanthus oleracea.* Syngénésie polygamie égale. Lin. Famille des corymbifères. Juss.

Fleurs jaunes, flosculeuses, grosses, coniques à sommet obtus, solitaires sur de longs pédoncules nus, et composées d'un calice à deux rangs de folioles vertes, étroites, pointues, presque égales, ou le rang inférieur plus court; d'un réceptacle conique qui soutient des fleurons hermaphrodites, rouges au centre, jaunes à la circonférence et tous séparés par des paillettes. Chaque fleur produit un fruit composé de plusieurs graines aplaties, membraneuses, à deux ou trois arêtes.

Plante de six à huit ou dix pouces, par des tiges rameuses, arrondies, presque glabres, d'un vert foncé, un peu violettes, et portant des feuilles opposées, pétiolées, cordiformes, dentelées, glabres

et d'un vert peu foncé. La racine est fibreuse et blanchâtre.

Aucune partie du cresson de Para n a d'odeur, sa saveur est très-âcre et piquante, surtout dans les fleurs.

On sèche cette plante et on la trouve dans les boutiques. On ne lui conserve pas ordinairement la racine, mais on la sèche avec ses fleurs, et c'est avec raison, puisque c'en est la partie la plus active. En effet, ces fleurs conservent mieux, après la dessiccation, cette saveur piquante qui occasione, lorsqu'on les mâche, une abondante et facile évacuation de salive. Les feuilles sèches ont très-peu de saveur: aussi les propriétés y ont beaucoup moins d'énergie que dans les fleurs, et on peut les manger avec les plantes anti-scorbutiques, mais même sous ce rapport elles sont peu en usage. Les fleurs méritent de l'être davantage. On en introduit dans la cavité d'une dent cariée et douloureuse; on l'applique sur la gencive correspondante; il en résulte une grande excrétion de salive, qui, le plus souvent, diminue ou calme l'odontalgie, surtout quand elle est due à une fluxion des glandes. Je ne sais pas si ces fleurs doivent être prises de préférence quand la graine va mûrir, comme le prescrit M. Bodard; mais j'ai fait l'expérience que sèches elles produisent les mêmes effets qu'à l'état frais.

Le cresson de Para fleurit depuis le mois de juillet jusqu'au milieu de l'automne, c'est le temps de le faire sécher, puisque les fleurs en sont la partie la plus intéressante pour l'usage de la médecine. Il est annuel, et ne se produit dans notre climat que par la culture, qui est facile, puisqu'il s'accommode de tous les terrains. Il vient mieux dans une terre sablonneuse et légère. On l'obtient en semant sa graine au printemps en pots, sur couches, et sous cloche ou châssis. Souvent il se ressème de lui-même. Quand le plant est assez grand, il faut le repiquer

en le plaçant au midi et en favorisant sa reprise par des arrosemens.

Cette plante peut remplacer la racine de pyrèthre comme salivatif, par ses fleurs; mais ses feuilles ne présentent aucun avantage sur les crucifères communément employés.

CROISETTE. C. VELUE. CAILLE-LAIT CROISETTE. VAILLANTIE CROISETTE. *Valantia cruciata.* Polygamie monoëcie. LIN. Famille des rubiacées. JUSS.

Fleurs petites, jaunes ou verdâtres, réunies en bouquets composés de mâles et d'hermaphrodites, sur un pédoncule court ou muni de deux bractées, et fixé dans les aisselles des feuilles. Fleurs *mâles* à calice très-petit, à corolle en roue, ouverte en quatre découpures; à quatre étamines à anthères arrondies, et à pistil avorté. Fleurs *hermaphrodites* à calice dont le limbe est très-court, à corolle dont le tube est un peu plus long; autant d'étamines à anthères ovoïdes, et un style bifide à stigmates arrondis, sur un gros ovaire qui devient une capsule ronde et glabre.

Plante d'un pied à deux, sur des tiges presque couchées, faibles, simples ou peu rameuses, carrées, très-velues, et munies de beaucoup de feuilles disposées par verticilles de quatre folioles en croix, sessiles, ovales-obtuses, entières, d'un vert jaunâtre, et très-velues. Racine petite, rampante et brunâtre.

L'odeur de la croisette est presque nulle, et sa saveur un peu amère et acerbe. On la sème très-aisément; elle devient légère et conserve presque toutes ses formes, ainsi que sa saveur amère.

Ses propriétés sont si faibles qu'on n'en a fait aucune préparation; on l'appliquait écrasée sur les plaies ou sur les tumeurs herniaires. On n'a jamais guéri de hernie avec les astringens les plus forts; comment pourrait-on espérer d'y réussir avec un médicament

si peu actif ? On l'a aussi recommandée dans les squirres du foie, les maladies des os, etc. ; mais sous aucun de ces rapports elle n'est usitée. Cependant on la trouve encore dans les boutiques, et on l'y vend quelquefois, c'est la seule considération qui m'a engagé à en faire mention.

Elle fleurit depuis le mois de mai jusqu'à la fin de la belle saison, et se recueille pendant tout ce temps.

Elle est vivace aux bords des haies et des chemins, et peut venir en pleine terre dans tous les terrains où il suffit de la semer à demeure.

On peut la remplacer par le caille-lait *gallium verum*.

CUMIN. Faux anis. *Cuminum cyminum*. Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs blanches ou purpurines, petites et disposées en ombelles de quatre, et quelquefois cinq ombellules, ayant autant de fleurs, et soutenues sur des pédoncules opposés aux feuilles. La collerette est composée de quatre folioles capillaires, bifides ou trifides, et chaque fleur a un calice entier; une corolle à cinq pétales presque égaux, échancrés au sommet et réfléchis en dedans; cinq étamines, et deux styles sur un ovaire qui devient un fruit ovale, allongé, strié, composé de deux semences d'un vert foncé, un peu plus grosses que celles du fenouil, striées sur le dos, et un peu pointues.

Plante de moins d'un pied, à tige dressée, rameuse, glabre, striée et à feuilles alternes, peu nombreuses, moins grandes que celles du fenouil, découpées deux ou trois fois en lanières très-menues et très-glabres. Sa racine est grêle, peu divisée et fibreuse.

Toutes les parties du cumin ont une saveur et une odeur assez désagréables; on n'a employé en médecine

nédecine que les semences dont l'odeur est forte, romatique et fatigante; la saveur chaude, amère, icre et piquante, même quand elles sont sèches, omme on les trouve dans les boutiques. Elles n'y ont pas très-communes, parce que leur emploi en nédecine est beaucoup moins fréquent qu'autrefois.

Préparations, doses. Infusion d'un gros ou deux ar pinte d'eau, et quelquefois de vin; poudre avalée la dose d'un demi-gros; huile volatile, six à douze u quinze gouttes dans une boisson appropriée: telles ont les préparations qu'on en faisait prendre intéeurement. Pour l'extérieur on faisait entrer cette nême huile dans les linimens; on composait des ataplasmes avec la graine, ou on l'appliquait en ichet; enfin, on en composait un emplâtre que on appliquait sur la région de l'estomac pour diinuer la faiblesse de cet organe.

Propriétés, usages. Toutefois, si on a eu raison cesser l'emploi du cumin, c'est parce que sa saveur son odeur sont plus désagréables que celles de nis, de la coriandre et du fenouil; mais il n'a s de propriétés moins actives. Comme ces derères, il est tonique et excitant; comme elles il stomachique, carminatif, diurétique, sudorifie, ou emménagogue, selon la préparation qu'on ploie, et la direction que prend l'excitation qu'il oduit; il peut aussi bien combattre les flatulences, colique venteuse, la tympanite, l'aménorrhée, les urs blanches, et quand elles sont produites par débilité, la faiblesse; enfin, il n'est pas plus sûr ur dissiper les tumeurs froides, indolentes, les orgemens des testicules, et même ceux des malles, quoiqu'il ait été vanté outre mesure comme résolutif *spécifique* du lait *grumelé.*

Le cumin fleurit au mois de juin; c'est une plante uelle qui croît dans le midi de la France, qu'on ultive en assez grande quantité, et d'où on l'envoie s le commerce. On le cultive aussi dans les jar. On doit le mettre à l'abri du froid, et dans

une terre chaude et légère. On sème sa graine aussitôt la maturité et en terrine, pour l'abriter l'hiver, ou au mois d'avril.

CUSCUTE. CHEVEUX DE VÉNUS. GOUTTE OU ANGURE DE LIN. TEIGNE. *Cuscuta Europœa.* Tétrandrie digynie. LIN. Famille des liserons. JUSS.

Fleurs blanches, sessiles, disposées sur des tiges par pelotons solitaires et latéraux. Calice verdâtre, court, à cinq divisions; corolle campanulée, à cinq découpures transparentes; cinq étamines, à anthères ovales, jaunâtres, sortant à peine de la corolle, et à filamens qui y adhèrent : toutes ces parties sont quelquefois à quatre divisions ou au nombre de quatre au lieu de cinq. Deux styles à stigmate simple, sur un ovaire qui devient une capsule arrondie, contenant quatre semences.

Plante parasite, à tiges capillaires, rondes, rameuses, rougeâtres, et s'entortillant autour de certains végétaux, tels que le lin, la bruyère, le serpolet, la vesce, etc. Ces tiges n'ont pas de feuilles, et ne portent que quelques petites écailles et des petits prolongemens ou suçoirs qui tiennent lieu de racines, et s'enfoncent dans l'écorce des plantes pour vivre de leurs sucs.

Cette plante a une odeur faible, sans caractère, et une saveur presque nulle, ou un peu amère et âcre.

On la trouve sèche dans les boutiques, sous forme de masses de fibres capillaires, rougeâtres, entremêlées de petites fleurs blanches; elle conserve un peu d'amertume.

Préparations, doses. On la donnait en substance et en poudre, à un gros ou deux; on en faisait prendre des décoctions d'une petite poignée ou de deux à quatre gros par pinte d'eau : enfin elle entrait dans plusieurs préparations officinales dont la célébrité faisait toute la valeur.

Propriétés, usages. La cuscute, employée dès l

plus haute antiquité, est arrivée jusqu'à nos jours sans qu'on ait jamais cherché à lui reconnaître des propriétés réelles qui expliquassent les guérisons qu'on lui attribuait. Deux hypothèses se présentent à cet égard, qui lui sont également désavantageuses : ou elle tient ses propriétés des plantes auxquelles elle s'est attachée, ainsi elle est émolliente sur le lin, ou purgative sur les euphorbes, et alors, comme son origine est perdue quand elle est dans le commerce, on doit craindre de l'employer connaissant aussi peu l'action qu'elle doit produire; ou, ce qui est plus probable, son action est toujours la même, et elle est très-faible, comme ses qualités physiques. En effet, la cuscute ne doit avoir qu'une propriété très-faiblement tonique et astringente; et dans ce cas on conçoit mal que depuis Hippocrate, qui la donnait dans la phthisie pulmonaire, jusqu'au crédule Jean Frank, qui au commencement du dernier siècle a publié un livre dans lequel il la déclare le remède de presque toutes les maladies, on conçoit mal, dis-je, qu'elle ait pu être utile dans des maladies aussi graves et aussi différentes entr'elles que les *obstructions* des viscères, l'hypocondrie, la mélancolie, les affections asthmatiques, la goutte, le rhumatisme, l'hydropisie, les scrophules, etc. Il doit donc résulter naturellement de ces considérations l'exclusion absolue de la cuscute, de la liste des médicamens, et c'est en effet le sort que les médecins lui réservent.

La cuscute fleurit en juin : quand les graines sont mûres, elle prend racine en terre; ses tiges en sortent, mais meurent bientôt si elles ne trouvent pas un appui pour s'attacher, et vivre aux dépens du soutien, en abandonnant la terre. Elle est annuelle comme la plupart des plantes auxquelles elle se fixe.

Il suffit, pour prouver qu'elle n'est pas susceptible de culture, de citer le fait, rapporté par M. Turpin. Lorsqu'aux Antilles un couple amoureux se promène dans les bois, chacun arrache une poignée de cette plante, la jette au hasard sur un buisson, et si au bout

de quelques jours des circonstances favorables, telles que l'ombre ou la pluie, ont déterminé la reprise, alors plus de doute sur la fidélité réciproque.

CYMBALAIRE. Muflier cymbalaire. Linaire cymbalaire. Lierrée. *Anthirrinum cymbalaria.* Didynamie angiospermie. Lin. Famille des scrophulaires. Juss.

Fleurs d'un violet tendre, axillaire et solitaire, sur de longs pédoncules. Calice persistant à cinq folioles peu pointues; corolle tubulée, à limbe bilabié, blanc en dedans, la lèvre supérieure à deux divisions arrondies, l'inférieure à trois et terminée par un éperon droit et obtus : l'ouverture de cette corolle est bouchée par deux renflemens ou palais, à pointe jaune; quatre étamines, un style simple. Capsule arrondie; semences ridées.

Plante à tiges filiformes, nombreuses, glabres, rougeâtres, rampantes et entrelacées; feuilles à longs pétioles, alternes ou opposées, réniformes ou cordiformes, découpées en cinq lobes le plus souvent, quelquefois en six ou sept, lisses, glabres, épaisses, vertes en dessus, rougeâtres en dessous ou d'un vert plus clair. De petites racines fibreuses et blanchâtres fixent cette plante dans les fentes de vieux murs.

Odeur herbacée, désagréable; saveur amère des chicoracées.

Cette plante annuelle fleurit tout l'été; elle a été donnée comme astringente et vulnéraire, mais on ne l'emploie plus. Cependant on la trouve encore chez les marchands, parce que le peuple ne l'a pas oubliée. Elle pourrait servir comme anti-scorbutique faible, si l'on manquait d'espèces plus énergiques. On ne doit pas la sécher.

On la produit par sa graine, ou en divisant ses pieds.

CYNOGLOSSE. LANGUE DE CHIEN. *Cynoglossum officinale.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des borraginées. JUSS.

Fleurs en épis nus, penchés et lâches, sortant des aisselles des feuilles, chacune sur un pédoncule court. Calice de la couleur de la plante, à cinq parties profondes; corolle rouge et d'un bleu foncé dans le même épi, quelquefois blanche, en entonnoir court et à cinq lobes; la gorge est fermée par des écailles convexes, conniventes; cinq étamines; stigmate échancré, sur un style auquel sont fixées quatre graines comprimées.

Plante de deux pieds environ, par une tige creuse, grosse, striée, rameuse, duveteuse; feuilles d'un vert grisâtre, grandes, lancéolées, sessiles, ondulées, velues, molles et douces au toucher, surtout en dessous; les inférieures sont pétiolées. Racine pivotante, grosse, longue et rameuse, brunâtre au dehors, blanchâtre à l'intérieur.

Toute la plante exhale une odeur fétide, semblable aux excrémens de souris; elle n'a qu'une saveur mucilagineuse et fade.

Il faut la sécher promptement et en petite masse, si on ne veut pas la voir se pourir et devenir noire. Quand elle est bien sèche, elle est cassante, plus foncée en couleur, son odeur est un peu diminuée. La racine séchée entière présente une surface ridée, noire, et une couleur blanche à l'intérieur. Il vaut mieux la fendre pour qu'elle sèche plus complétement, afin de la réduire au besoin plus facilement en poudre.

Préparations, doses. La plus usitée des préparations de la cynoglosse est ce qu'on a coutume de désigner sous le nom de *pilules de cynoglosse,* quoique la racine de cette plante y soit la substance la moins énergique, puisque l'opium entre pour un huitième dans leur composition, où l'on trouve d'ailleurs les semences de jusquiame, la myrrhe, l'encens, le safran et le castoréum. On les donne depuis quelques

grains jusqu'à huit. Le sirop de cynoglosse passe pour narcotique et se donne à une once. On emploie aussi, mais rarement, la décoction de cynoglosse; celle des feuilles se prépare à une once ou deux par pinte d'eau; elle n'a pas de saveur marquée, mais elle garde l'odeur de souris. La décoction de la racine, depuis une demi-once jusqu'à une once, donne une saveur mucilagineuse un peu acerbe, qui se rapproche de la consoude; toutes deux sont rougeâtres et noircissent par le sulfate de fer. On fait des cataplasmes de la plante entière.

Propriétés, usages. C'était faire trop d'honneur aux propriétés actives de la cynoglosse, que de la regarder comme vénéneuse à cause de sa couleur et de sa ressemblanee avec quelques plantes suspectes. La propriété narcotique de cette plante est une supposition moderne; et c'est bien une supposition, car si les anciens ne l'ont pas aperçue, l'expérience ne la montre pas davantage. Malgré quelques faits peu authentiques qui pourraient en faire craindre l'usage, au moins à l'état frais, elle est bien appréciée aujourd'hui, et si son nom subsiste encore dans la matière médicale, c'est aux pilules qui lui doivent leur dénomination qu'il faut l'attribuer. En effet, elles constituent un bon médicament, dont l'action calmante résulte de la propriété narcotique de l'extrait d'opium modifié par celles des autres substances qui le composent, et peut être tempérée par le mucilage de la racine de cynoglosse. On les donne avec succès dans les cas où il est besoin de calmer des douleurs, procurer un sommeil doux, et diminuer les mouvemens spasmodiques. C'est ainsi qu'elles peuvent être données le soir pour modérer la toux dans les catarrhes anciens, et pour procurer des nuits tranquilles dans beaucoup de maladies chroniques.

Quant à la plante, quoique ses effets soient faibles, on peut cependant l'unir aux émolliens pour augmenter leurs propriétés calmantes. Il arrive encore quelquefois de donner sa décoction dans la dysenterie; et en effet elle peut être avantageuse lorsque le

flux est accompagné d'irritation et de douleur. Cullen et Desbois de Rochefort proposent de la bannir de la matière médicale : je pense que l'on peut s'en servir utilement dans les circonstances que je viens d'indiquer, et dans d'autres analogues. On l'a conseillée à l'extérieur sur les tumeurs scrophuleuses, les brûlures, les ulcères sanieux, etc.

La cynoglosse est bisannuelle ; elle fleurit depuis mai jusqu'en septembre. On peut récolter les feuilles toute l'année, pourvu que la plante ne soit pas montée en graine ; mais il vaut mieux les récolter la première année avant l'apparition de la tige. Au contraire, il est préférable de ne récolter que des racines de deux ans, et de les prendre avant la floraison.

Elle croît le long des chemins et dans les haies ; elle est assez commune pour que l'on n'ait pas besoin de la cultiver. Cependant on pourra toujours se la procurer facilement, en la semant en automne, dans une terre légère, chaude, et en même temps substantielle ; toutefois il faudrait l'y laisser à demeure, parce que la transplantation la ferait beaucoup souffrir.

Peyrilhe indique pour la remplacer, les semences de jusquiame blanche, la belladone et le safran. Je pense que ces plantes ont une propriété narcotique bien plus énergique, et qu'on ne pourrait pas sans danger permettre à des personnes étrangères à l'art cette substitution. Au contraire, tout le monde pourra se permettre de remplacer la racine de cynoglosse par celle de grande consoude, qui me semble jouir des mêmes propriétés et de la même énergie médicamenteuse.

Il n'est pas possible de confondre la cynoglosse avec d'autres plantes, à cause de son odeur.

DENTELAIRE. D. d'Europe. Herbe-au-Cancer. Malherbe. *Plumbago europæa.* Pentandrie monogynie. Lin. Famille des dentelaires. Juss.

Fleurs purpurines, bleuâtres, sessiles et agglomérées en bouquets terminaux. Calice tubuleux, vert, hérissé de poils glanduleux, visqueux et collans, à cinq angles, et terminé par cinq dents droites et pointues; corolle en entonnoir, à tube deux fois plus long que le calice, et à limbe à cinq et quelquefois à six découpures ovales ouvertes; cinq étamines de la longueur du tube, à anthères oblongues; style à stigmate à cinq divisions; graine nue, ovale, pointue.

Plante de deux à trois pieds à tiges dressées, très-rameuses, arrondies, cannelées, glabres, fermes, et portant des feuilles alternes, amplexicaules, presque auriculées à la base, oblongues, un peu pointues, denticulées, d'un vert pâle ou grisâtre, avec des poils courts et glanduleux. La racine est fusiforme, longue, fibreuse, rameuse au bout et rougeâtre.

Fleurs et feuilles inodores; saveur un peu amère, piquante et brûlante. Mais c'est surtout dans la racine que ces qualités se retrouvent au plus haut degré.

On rencontre cette racine sèche dans le commerce sous la forme de longs fuseaux, gros comme le petit doigt, peu droits, rougeâtres, filamenteux à l'intérieur, et presque ligneux. Dans cet état, sa saveur n'est plus qu'un peu âcre, et devient presque nulle en vieillissant. C'est pourquoi on doit l'employer à l'état frais seulement; ou si on veut l'employer sèche, il faut la choisir bien compacte et d'une saveur la plus âcre possible.

Préparations, doses. On n'a guère employé la racine de dentelaire que pour l'usage extérieur. Appliquée en substance et en poudre, elle peut déterminer des inflammations sur tous les tissus vivans; cependant on ne s'en sert pas comme vésicante. On l'a conseillée en frictions contre la gale; mais on a craint avec raison son action trop violente sur la

peau, et on n'a employé que l'huile dans laquelle on l'avait fait infuser. On pile deux ou trois poignées de racine; on jette dessus une livre d'huile bouillante; on broie un peu, on exprime dans un linge, de manière à former un nouet avec ce qui reste de racine; et quand on veut faire l'application, on trempe ce nouet dans la même huile après l'avoir fait chauffer; on a soin de remuer la lie, et deux fois par jour on frictionne tout le corps avec ce nouet. Ce procédé a été indiqué par le docteur Sumeire, en 1779. Depuis, M. Bouteille a conseillé à peu près la même préparation, faite avec les feuilles et les tiges de la dentelaire; il la croit plus âcre et plus propre à guérir les gales anciennes. A l'intérieur, Peyrilhe a conseillé la racine en substance de trois grains jusqu'à dix, et en infusion jusqu'à quinze grains.

Propriétés, usages. Il est bien démontré aujourd'hui que la dentelaire produit une véritable inflammation des tissus qui reçoivent son action, et qu'elle doit être placée parmi les poisons âcres. Aussi, malgré les conseils de Peyrilhe, aucun praticien n'a osé la donner à l'intérieur; malgré les conseils de Wedel, personne n'a cru devoir substituer sa racine à l'ipécacuanha, et l'on a fait prudemment, car il serait difficile de donner une raison plausible pour remplacer l'ipécacuanha, qui est un médicament d'un prix peu élevé, dont l'action bien appréciée n'offre jamais de danger à quelque dose qu'il soit donné, par une substance aussi âcre que la dentelaire. Il ne faut donc point penser à l'administrer à l'intérieur comme purgative ou émétique.

A l'extérieur son emploi est assez rare, et même à peu près nul à présent, quoiqu'elle ait été conseillée et même employée quelquefois. C'est principalement contre la gale qu'on l'a le plus vantée. On est si peu fixé sur la dose et le mode d'administration, que son emploi, dans un cas, au rapport de Sauvages, a été suivi d'une telle irritation à la peau, que le malade semblait écorché. Toutefois il faut

convenir que l'huile de Sumeire a réussi sans déterminer d'accidens : mais est-ce une raison pour risquer d'en voir produire par des mains inhabiles, quand on possède dans les méthodes ordinaires de guérir la gale des moyens si sûrs et si peu dangereux ?

Les autres maladies auxquelles on a opposé la dentelaire sont la teigne, les ulcères atoniques pour ranimer les chairs baveuses et molles, enfin le cancer. Mais pour cette dernière maladie, je pense que tous ceux qui se font une idée de sa nature, ne tenteront pas de répéter l'emploi d'un tel remède ; on ne la donnera pas davantage dans la colique des enfans et la dysenterie, puisque ce n'était que pour remplacer l'ipécacuanha qu'on la conseillait dans ces affections. Enfin, contre l'odontalgie, elle n'agit pas autrement que les excitans ordinaires qui déplacent l'irritation des dents par une excitation voisine.

De cette revue succincte des usages de la dentelaire et de ses propriétés, je me crois autorisé à conclure que son emploi le plus raisonnable, et peut-être le seul auquel on devrait se borner, serait de l'unir aux sinapismes, et même de s'en servir comme vésicante, quand on manque d'autres substances, ou qu'on craint d'employer les cantharides.

Elle fleurit au commencement de l'automne. Sa racine, qui est vivace, peut se récolter en tout temps pour l'employer verte ; si l'on voulait la conserver, on devrait choisir l'hiver ou le printemps pour la cueillir. Dans quelques boutiques on garde aussi les feuilles de dentelaire, mais c'est par abus, car leur usage est nul, quoique leur action excitante soit aussi très-énergique.

Cette plante croît naturellement dans les départemens du midi de la France, sur le bord des chemins qui séparent les terres cultivées. Elle est très-rustique, et sa culture est facile partout. Il vaut mieux, pour la multiplier, semer ses graines en pots sur couches, en les exposant bien, que de séparer ses pieds. A Paris

et dans les lieux ou la graine n'est pas commune, on la multiplie par l'éclat des pieds. La terre qui la fait mieux réussir est profonde et un peu chaude.

On peut remplacer la dentelaire, pour l'usage extérieur comme vésicante, par les renoncules, les euphorbes, etc.

DICTAME DE CRÈTE. ORIGAN DE CRÈTE. *Origanum dictamnus.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs purpurines, disposées en épis paniculés, terminaux, un peu inclinés, pendans, à feuilles ou bractées vertes, rougeâtres, plus petites que celles des tiges, obrondes et glabres, ce qui contraste avec le reste de la plante. Chaque fleur est composée des mêmes parties que l'origan commun.

Plante d'un pied environ, à tiges dressées, branchues, un peu ligneuses, rougeâtres et cotonneuses. Les petites branches sont axillaires, et les feuilles opposées, petiolées, sessiles en haut, ovales, presque rondes, entières, épaisses, cassantes, chargées de duvet très-épais et d'un vert blanchâtre. Racine dure, brune et fibreuse.

Odeur du thym commun assez prononcée; saveur piquante, un peu âcre et aromatique.

Cette odeur et cette saveur se retrouvent entièrement dans le dictame sec que l'on vend dans le commerce, et qui ne provient pas de nos jardins, mais nous est envoyé de Candie par Gênes. On pourrait donc le considérer comme une plante exotique, et à ce titre je devrais n'en pas faire mention dans cet ouvrage. Toutefois je n'ai pas voulu l'omettre, parce qu'il est peu de cultivateurs un peu curieux qui ne l'élèvent dans leurs serres, et qu'il pourrait se naturaliser dans les départemens du midi de la France.

Au reste, celui qu'on trouve dans le commerce ne conserve que bien rarement ses fleurs; le plus

souvent même ses feuilles sont brisées, ou au moins séparées des tiges et comme mondées. On peut encore les reconnaître à cet état, en ce qu'elles forment des petites membranes ovales larges, épaisses, et blanchies par une substance cotonneuse très-longue qui les rend douces au toucher, quoique sèches. Souvent parmi ces feuilles se trouvent les tiges nues, et ordinairement rougeâtres, parce que le frottement en a détaché la matière cotonneuse qui les blanchissait. Si l'on veut que le dictame garde toute son odeur, il faut le conserver dans un bocal ou une boîte bien fermée.

Préparations, doses. Ce sont ces feuilles que l'on doit employer, soit en infusion d'une ou deux fortes pincées, ou jusqu'à une demi-once par pinte d'eau, soit en poudre depuis vingt grains jusqu'à un gros, suspendue dans quelques cuillerées de boisson, ou en pilules. On peut le soumettre à toutes les préparations dont les plantes aromatiques sont susceptibles. Il est encore admis d'après le nouveau codex dans plusieurs électuaires dont nous avons hérité de l'antiquité.

Propriétés, usages. L'histoire médicale du dictame se perd dans la nuit des temps, ou plutôt il remonte aux prodiges des temps héroïques. La puissance des dieux ne suffisait pas pour guérir les blessures des simples mortels; ils avaient recours aux vertus de cette plante. Vénus en cueillit sur le mont Ida, pour panser la blessure de son fils Énée. Les chèvres blessées se guérissaient en le mangeant, et cela suffisait même aux cerfs pour se débarrasser des flèches qu'ils avaient reçues, et en guérir les plaies. Dans nos temps modernes, la puissance des dieux n'aidant plus celle du fameux dictame, nous ne tentons pas de faire sortir à son moyen les balles du corps de nos guerriers; nous en sommes réduits à ses seules propriétés, et ces propriétés n'ayant aucun avantage sur celles des plantes labiées qui croissent autour de nous, telles que la menthe, la sauge, et même les origans, il en résulte que l'usage du dictame est assez rare au-

jourd'hui. Il est probable qu'il est doué dans son pays natal de beaucoup d'énergie; mais celui qui croît chez nous en a beaucoup moins; celui qui vient par le commerce en a beaucoup perdu, et il y aurait par conséquent peu d'avantage à s'en servir. C'est pourquoi je ne m'étendrai pas sur les usages auxquels le dictame de Crète pourrait être consacré, et sur son utilité réelle en médecine; je renvoie pour ces objets à l'article des propriétés du marum et de l'origan.

Comme cette dernière plante, le dictame fleurit au mois de juillet et d'août; il est vivace et toujours vert. Dans les départemens du midi de la France, on peut le risquer en pleine terre, en choisissant des lieux secs, parce qu'il craint l'humidité. Toutefois il court beaucoup de risques l'hiver, et dans le climat de Paris on ne le cultive qu'en serre tempérée pendant cette saison. On peut le multiplier de boutures que l'on fait pendant l'été, et que l'on place en pots dans de la terre un peu sablonneuse, mais bonne. En général, on doit, pour bien faire réussir cette plante, lui donner plus de chaleur que d'humidité.

Dans le courant de cet article, j'ai assez dit quelles plantes peuvent remplacer le dictame en médecine.

DIGITALE POURPRÉE. DOIGTIER. GANT DE NOTRE-DAME. *Digitalis purpurea.* Didynamie angiospermie. LIN. Famille des scrophulaires. JUSS.

Fleurs grandes, d'un rouge foncé, penchées d'un côté de la tige, en un bel et long épi terminal. Calice à cinq folioles vertes, ovales-lancéolées, porté sur un pédoncule court, ayant une bractée à son origine; corolle campanulée à tube court, ventrue, grande, l'intérieur à poils longs, tigré de taches brunes entourées de blanc, et à quatre divisions peu profondes; quatre étamines appliquées sur la corolle et plus courtes qu'elle, portant des anthères à deux lobes; un style

simple à stigmate bifide. Pour fruit une capsule ovale, pointue, à deux loges contenant des graines nombreuses et petites.

Plante de deux à quatre pieds et quelquefois plus, formée d'une tige ronde, presque simple, garnie d'un duvet doux, et portant des feuilles obtuses, ovales-lancéolées, dentées, molles, cotonneuses en dessous, plus vertes et ridées en dessus. Les supérieures sont les plus petites et presque sessiles. Racines fusiformes, rougeâtres et jetant des rameaux.

La digitale est inodore, au moins toutes celles que j'ai observées, mais d'une grande amertume, surtout les feuilles, et même âcre et nauséeuse.

On trouve dans le commerce ses racines, ses feuilles et ses fleurs, chacune séchée séparément. Mais ses feuilles seules méritent d'être employées, et seules le sont par les praticiens instruits. Si l'on veut obtenir de la digitale des effets constans et énergiques, il faut ne faire choix que de celle qui a poussé au soleil; cueillir ses feuilles un peu avant la floraison; les faire sécher avec beaucoup de précaution, afin qu'elles ne se détériorent pas, et qu'elles acquièrent une dessiccation parfaite pour pouvoir être réduites en poudre; enfin les renouveler chaque année. Je sens bien que de tels conseils seront souvent perdus pour les marchands qui vendent ordinairement les plantes; mais ils doivent profiter aux médecins. Si toutes ces règles ont été suivies, on reconnaîtra les feuilles de digitale à leurs formes, à leur couleur, au duvet qui les recouvre, et à leur saveur qu'elles ne doivent pas avoir perdue. Les personnes qui ont trouvé ces feuilles odorantes à l'état frais, conviennent qu'elles sont tout-à-fait inodores après la dessiccation.

Propriétés, doses. On ne les emploie guère qu'à l'état sec; on ne devrait point s'en servir autrement; et c'est des feuilles sèches que nous allons parler. La meilleure préparation, et la plus sûre, c'est la poudre que l'on fait avaler au malade à la dose d'un grain d'abord, en augmentant jusqu'à trois ou quatre, selon les effets obtenus, la force du sujet, la maladie,

ou son degré, etc. On réitère cette dose toutes les deux, trois ou quatre heures, soit sous la forme pilulaire, en potion, ou autrement. Pour toute autre préparation, il faudra suivre la même règle de progression dans la dose. La teinture alcoolique mérite la préférence après la poudre; on la donnera par gouttes en plus ou moins grand nombre, selon qu'elle est plus ou moins chargée. Les autres préparations ont moins de valeur. L'infusion ou la décoction légère se prépare à la dose de deux ou trois gros par pinte; on en donne deux à trois onces à chaque prise; les extraits aqueux et spiritueux se donnent comme la poudre; le dernier a plus de force. On a aussi administré le suc des feuilles vertes à une petite cuillerée. Enfin à l'extérieur la poudre a été appliquée en friction avec de la salive; on l'a fait entrer dans des onguens, et on a appliqué les feuilles en cataplasme. Au surplus, quelle que soit la préparation employée, il est bon, comme le conseille M. Alibert, d'interrompre l'usage de la digitale si on doit l'employer long-temps, afin que ses effets ne diminuent pas par l'habitude.

Propriétés, usages. Je ne ferai pas l'histoire des effets immédiats de la digitale pourprée sur l'économie animale, parce que je ne les regarde pas encore comme une chose démontrée et constante, malgré les expériences de l'Anglais Sunders; je ne rechercherai pas non plus sur quel système agit cette plante, parce que c'est un point tellement contesté, qu'on n'est pas encore bien certain si elle augmente ou si elle diminue la vitesse du pouls, ou si elle ne fait pas l'un ou l'autre selon les circonstances. Je vais seulement indiquer les maladies contre lesquelles on l'a le plus employée.

C'est sans contredit dans les hydropisies qu'elle a le plus de succès; il faut donc en parler d'abord. Mais je dois commencer par borner les cas où on doit l'administrer pour en obtenir des succès constans. Or ces cas ne seront pas ceux où l'hydropisie dépend d'une affection organique, ni ceux où l'eau est amassée dans un kiste, ou enfin dans le cerveau et ses dépendances. Je conviens que c'est en peu de mots en restrein-

dre beaucoup l'application ; cependant il lui reste encore un assez beau rôle, si elle guérit les hydropisies simples et primitives de la poitrine et du ventre, et l'anasarque : dans ces cas elle réussit d'autant mieux que l'on prend la maladie plus près de son origine. C'est comme diurétique excitant que la digitale agit alors ; la sécrétion de l'urine augmente constamment aussitôt que l'on en a pris quelques doses. Dans la phthisie pulmonaire tuberculeuse, si elle a réussi quelquefois, comme on l'assure, c'est encore par une action semblable quand il y avait infiltration. J'ai vu son emploi persévérant, dans un cas de phthisie avec irritation et chaleur de la poitrine, dont la durée paraissait devoir se prolonger long-temps, produire une telle accélération dans la marche de la maladie, qu'il ne fut plus possible, même en cessant d'employer le remède, de prévenir son issue funeste au bout de quelques semaines. Dans les maladies écrouelleuses on pourra la donner avec moins de crainte ; mais les opinions des praticiens sont partagées sur les succès qu'on en a obtenus.

Quant aux autres maladies contre lesquelles on peut encore la donner sur la foi de quelques auteurs, ou de quelques faits qui lui sont favorables, je ne ferai que les énumérer, en attendant que des expériences plus concluantes ôtent tout doute sur les résultats qu'on en doit espérer : telles sont l'épilepsie, la manie produite par des engorgemens du ventre, l'ictère, la gale, la goutte, les tumeurs froides, le croup, et plusieurs maladies inflammatoires. Il suffira, pour montrer le danger qui suivrait son administration dans plusieurs de ces maladies, de rapporter les principaux symptômes qu'elle détermine quand son action est portée au point de produire l'empoisonnement ; on verra que cette action est principalement irritante, et que M. Orfila a eu raison de placer la plante parmi les poisons narcotico-âcres.

D'abord nausées, vomissemens qui durent plus ou moins long-temps avec les autres symptômes, insomnie, vertige, chaleur, fréquence du pouls, anxiétés, synco-

es, sueurs froides. Après vingt ou trente heures le ouls baisse, ses pulsations diminuent de fréquence, es nausées continuent, il y a tristesse, difficulté de res- irer, salivation, déjections alvines, urines limpides, bondantes, et en même temps la peau est couverte e sueur, la face pâle, etc. ; et selon la susceptibilité de individu, la force de son tempérament, la dose du poi- on, la nature des secours, etc., les symptômes s'ag- ravent et la mort termine; ou ils diminuent d'inten- ité, et la guérison s'obtient.

Le traitement indiqué par M. Orfila consiste à faire ejeter le poison par un vomitif peu étendu, un émé- o-cathartique ou un purgatif, selon le temps depuis quel il est avalé; s'il y a congestion à la tête, on pra- quera une saignée, on donnera de l'eau vinaigrée, surtout si le poison est vomi; enfin, aussitôt que les ymptômes nerveux seront calmés, il faudra combattre romptement les symptômes inflammatoires par des ifusions de fleurs pectorales, l'eau de gomme, des angsues sur le ventre, etc. On devra terminer le raitement par des amers.

La digitale pourprée est bisannuelle, et fleurit de- uis le mois de juin jusqu'en août. Elle croît en abon- ance dans les environs de Paris, dans le département e la Mayenne, selon M. Bodard, et dans tous les lieux ıblonneux, secs, arides, élevés et montagneux. n doit récolter ses feuilles pendant la première moi- é de l'été, pour les avoir avant la floraison.

On a rarement besoin de la cultiver, parce qu'elle sème elle-même aussitôt que ses graines sont mû- es. On doit les semer sans attendre le printemps; les lèveront promptement et pourront être placées demeure dès le mois de juin. Elle ne demande nsuite aucun soin, mais elle ne fleurit pas la pre- ière année.

La digitale est un médicament trop actif pour qu'on oive lui substituer d'autres plantes. Je ne pense pas u'on puisse même permettre de remplacer celle dont ai fait l'histoire par les autres espèces voisines,

comme quelques praticiens l'ont conseillé. Les propriétés de celles-ci ne sont pas encore assez bien connues, leur activité n'est pas encore assez bien jugée pour en permettre la substitution. Ainsi on doit rejeter du commerce la Digitale jaune, *digitalis lutea*, qui se reconnaît à ses fleurs jaunes pâles, petites, nombreuses, point tachées à l'intérieur; et à ses feuilles étroites, falciformes, et glabres de même que ses tiges. On doit rejeter aussi les espèces *ambigua, ferrrugineа, thapsi* et *epiglottis*, qui ont été proposées; elles sont trop peu répandues pour que j'en donne la description.

DOMPTE-VENIN. Asclépiade blanche. *Asclepias vincetoxicum.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des apocinées. Juss.

Fleurs blanches ou d'un blanc jaune, ou verdâtre, petites, pédonculées et formant des bouquets au moyen d'ombelles terminales et axillaires. Calice petit, à cinq découpures pointues; corolle à cinq divisions ouvertes en étoile, qui alternent avec cinq cornets ou tubercules obtus et fermés, qui s'insèrent sur le tube que forment les filamens élargis de cinq étamines à anthères droites, et à deux loges; deux stigmates ombiliqués, charnus, chacun sur un ovaire. Deux follicules oblongs, ventrus, longuement acuminés, striés, et contenant des graines rougeâtres, ovales, aplaties, et munies d'une belle et large aigrette.

Plante de deux pieds environ, à tiges dressées, faibles, flexibles, simples, arrondies et glabres; feuilles opposées, en croix, à courts pétioles, ovales-pointues, cordiformes, allongées, entières, d'un vert obscur et lisses en dessus, un peu velues en dessous sur les nervures ainsi que sur les bords. Les feuilles d'en bas sont plus larges que celles du haut. La racine est blanchâtre et a beaucoup de fibres rameuses et petites.

L'odeur de cette racine est forte et désagréable ; saveur nauséeuse, un peu amère et âcre; le reste la plante est peu odorant, même en l'écrasant; s feuilles ont une saveur légèrement amère et her- icée.

Les qualités de cette racine diminuent beaucoup ir la dessiccation; son odeur devient faible quoique icore désagréable; sa saveur est douceâtre ou reste i peu piquante, et même âcre, si on la mâche ng-temps.

Préparations, doses. C'est principalement en écoction dans l'eau que cette racine a été conseillée; i en met quelques gros, jusqu'à une once par pinte; i en conseille aussi l'extrait jusqu'à un gros.

Propriétés, usages. Les auteurs qui ont parlé des opriétés de cette plante, peuvent être partagés en ois classes : les uns la croient suspecte, et crain- aient de la prescrire; les autres conviennent que elle a quelques vertus, elles sont très-faibles ou certaines, et qu'elles ne répondent point surtout ix noms d'*asclépiade* ou de *dompte-venin;* enfin s derniers, en plus petit nombre, l'ont crue douée la propriété diaphorétique et sudorifique. C'est us ce rapport que Desbois de Rochefort la vante, ins la petite vérole, pour donner du ton à la peau, même dans les maladies syphilitiques. On la vante issi comme hydragogue dans les hydropisies, les fections dartreuses; on n'a pas craint même de la nner pour exciter le cours des urines, quoique cet fet doive être en opposition, s'il était réel, à la opriété sudorifique qu'on lui reconnaît le plus néralement. Cependant, à cause de cette action diu- tique, on l'a conseillée dans la suppression des gles, les pâles couleurs, etc. A l'extérieur, les uilles ont été appliquées en cataplasme sur les igorgemens des mamelles, les tumeurs scrophu- uses, et on a osé donner trente ou quarante ains de ces feuilles en infusion dans quelques ices d'eau, pour produire le vomissement, mme si nous avions besoin, pour obtenir cet effet,

de recourir à un moyen aussi incertain. Quoi qu'il en soit de ces nombreux usages, il nous paraît que l'on a eu raison d'abandonner le dompte-venin : nous avons à notre disposition un grand nombre de végétaux dont les propriétés, analogues à celles attribuées à cette plante, sont beaucoup plus certaines, et ne donnent aucune crainte sur les effets délétères qu'on redoute dans celle-ci.

Le dompte-venin fleurit depuis le mois de mai jusqu'en août, et sa racine peut se recueillir depuis l'automne jusqu'au printemps. Elle est vivace dans les bois, les lieux secs, pierreux, surtout aux environs de Paris. Elle croît spontanément, en beaucoup plus grande abondance qu'il n'est nécessaire pour les besoins de la médecine, qui la réclame rarement. On n'en connaît la culture que dans les jardins botaniques. Elle vient mieux dans une terre douce, franche et un peu fraîche. On la produit en semant les graines au moment de la maturité, et en les couvrant pendant l'hiver. Dans l'été suivant, aussitôt qu'elle a quelques pouces, on la déplace avec sa motte pour la mettre à demeure, et ensuite on peut la multiplier par la séparation des pieds, ou par les rejetons et les drageons que l'on plante au mois de mars.

Peyrilhe conseille de remplacer le dompte-venin par la scrophulaire : pour moi je ne connais pas de bon substitut de cette plante, parce que ses propriétés me paraisent trop mal déterminées.

DOUCE-AMÈRE. Morelle grimpante. Vigne de Judée. Vigne sauvage. *Solanum dulcamara*. Pentandrie monogynie. Lin. Famille des solanées. Juss.

Fleurs violettes, et jaunes au centre, disposées au haut des tiges en belles grappes pendantes, chacune sur un pédoncule coloré. Calice d'une seule pièce, persistant, noirâtre, à cinq dents obtuses ; corolle monopétale, en roue, à tube court et à limbe grand, à cinq divisions renversées en dehors, étroites et

iguës ; cinq étamines, dont les anthères oblongues
t rapprochées, forment une sorte d'ovoïde d'un
eau jaune, ouvert en haut et laissant passer la pointe
l'un style filiforme, qui surmonte l'ovaire. Pour
ruit une baie arrondie, rouge, charnue dans la
naturité, polysperme et contenue dans le calice.

Plante qui s'élève de cinq à six pieds, sur une
ige grêle, ligneuse, sarmenteuse, grimpante, cas-
ante, à sommités herbacées. Feuilles alternes,
isses, d'un vert peu foncé, en cœur et pointues ;
uelques-unes des supérieures se divisent à leur base
l'une manière irrégulière. Racines ligneuses, che-
elues.

Fleurs à odeur et saveur faibles ; feuilles peu
dorantes aussi, et d'une saveur d'abord douceâtre
u un peu amère, qui devient bientôt, si on continue
e la diviser dans la bouche, d'une âcreté insuppor-
able. Ce sont les pousses que l'on emploie en mé-
ecine ; leur odeur est nauséabonde et leur saveur
n peu piquante, amère et désagréable, mais qui
nit par laisser dans la bouche un peu du goût
e la racine de réglisse. En sorte que le nom de
'ouce-amère, en transposant les deux mots qui
e composent, indique très-bien les sensations que
ette plante fait éprouver en la mâchant.

Dans les boutiques on ne trouve que ses sarmens
ecs ; il faut les choisir un peu forts et couverts d'une
corce d'un gris fauve. A cet état, il est aisé de les
econnaître ; ils sont gros comme une plume à écrire,
écorce ridée longitudinalement, fistuleux, cassans
t très-peu odorans; la saveur en est peu diminuée.
)n doit rejeter les tiges trop jeunes ou trop petites,
ont l'écorce est encore verte ; de même celles qui
ont si anciennes qu'elles ont perdu entièrement
eur saveur. Quant aux jeunes pousses vertes, et aux
euilles, on ne les trouve pas souvent dans les bou-
iques, et les pharmaciens n'en font aucune prépa-
ation. Il en est de même des baies de douce-amère ;
e ne vais parler que des pousses ou sarmens.

Préparations, doses. Sans entrer dans le détail

des diverses manières qui ont été prescrites de préparer cette plante, je nommerai seulement la décoction et l'extrait, les deux seules préparations qui soient restées en usage. Il faut faire la première avec une demi-once en commençant, ou une once au plus de douce-amère pour une pinte d'eau; on peut ensuite augmenter la dose jusqu'à trois ou quatre onces. On doit jeter sur la plante de l'eau bouillante, et laisser infuser pendant quelques heures : ensuite on met le tout sur le feu, et par une douce ébullition, on réduit le liquide du tiers; on passe et l'on fait boire dans la journée cette tisane, seule ou mêlée avec du lait quand les malades paraissent la supporter difficilement. Cette manière d'administrer la douce-amère est sans contredit la meilleure; cependant, l'extrait que l'on trouve dans les pharmacies est souvent prescrit. On le donne d'abord à vingt grains ou un demi-gros par jour, en pilules ou dans quelques cuillerées de boisson : on augmente ensuite la dose jusqu'à plusieurs gros. L'expérience a prouvé que l'extrait a moins d'action que la décoction; mais on peut réunir les deux préparations en administrant l'extrait dans la décoction, et par conséquent en modifiant les doses convenablement. Enfin on avait aussi conseillé la poudre de douce-amère aux mêmes doses que l'extrait, comme ayant une action plus certaine; cependant elle est très-rarement employée sous cette forme. Quant aux feuilles de douce-amère, on peut les employer à l'extérieur aux mêmes usages que celle de morelle. Je ne terminerai pas l'article des préparations de cette plante, sans énoncer deux remarques importantes : la première, c'est qu'il faut en continuer l'usage pendant long-temps pour en obtenir des succès; la seconde, c'est qu'il ne faut pas se laisser rebuter dans son usage, quand dans le commencement on voit augmenter les symptômes de la maladie qu'elle doit combattre. Après de tels effets, il arrive quelquefois que la marche de la maladie vers la guérison est extrêmement rapide.

Propriétés, usages. On a remarqué deux sortes

l'effets immédiats, par l'emploi de cette plante à lose notable: 1°. ou elle agit sur le système nerveux, et produit de l'insomnie, de l'agitation, de l'anxiété, ou un resserrement violent de la poitrine, un picotement général, un prurit à la peau, et surtout une forte excitation des parties génitales; enfin, par une action plus directe sur le cerveau, de la pesanteur de tête, une sorte d'ivresse, ou le délire, des crampes, des convulsions, etc.; 2°. ou elle excite les fonctions de la vie organique, et détermine des nausées, des vomissemens, ou, suivant la direction que l'excitation affecte, le système d'organes sur lequel elle porte ses effets, et les circonstances où le médicament est administré et sa forme, elle devient purgative ou diurétique, provoque des évacuations cutanées ou muqueuses. Mais il ne faut pas perdre de vue que c'est comme excitante, et en remédiant à la faiblesse, qu'elle produit ces nombreux effets, tandis qu'au contraire elle peut arrêter les évacuations quelles qu'elles soient, quand elles sont causées par l'atonie. D'un autre côté, ces deux sortes d'effets se confondent le plus souvent, et le système nerveux, comme les organes de la vie intérieure, en éprouve l'influence. Mais aux doses, en général trop faibles, auxquelles la douce-amère est prescrite, cette influence est très-faible, souvent même n'est point appréciable, ou elle est infiniment variable. C'est ainsi que les jeunes pousses, surtout quand elles sont vertes, agissent beaucoup plus sur le système nerveux que les tiges fortes et un peu ligneuses, dont l'action sur les organes est plus marquée ordinairement. C'est donc en agissant par quelques-uns de ces effets, que la douce-amère a guéri les maladies dans lesquelles on l'a employée. Cependant il ne faut pas dissimuler que ses effets curatifs ne sont guère plus constans que les produits immédiats de son action. Voilà pourquoi elle a pu guérir sans manifester d'impression sur les organes, de même qu'en déterminant des effets immédiats bien sensibles, elle a souvent laissé les mêmes maladies triompher de ses efforts. Voilà pourquoi encore plusieurs praticiens

vantent ses succès dans des affections contre lesquelles d'autres médecins, aussi dignes de foi, l'ont trouvée tout-à-fait impuissante. Quoi qu'il en soit, on pourrait faire deux classes des maladies contre lesquelles on l'a conseillée : la première comprendrait les affections catarrhales atoniques et sans fièvre, les fleurs blanches, les écoulemens anciens de l'urètre, l'asthme humide, etc., les affections rhumatismales chroniques, et même la goutte, les maladies syphilitiques de la peau qui ont été *manquées* par le mercure, suivant l'expression vulgaire, et surtout les dartres de nature atonique. Dans toutes ces maladies, elle a eu assez souvent des succès pour qu'on puisse espérer de les voir se renouveler, même quand plusieurs faits sembleraient les démentir ; je crois que les maladies de cette classe sont *guérissables* quelquefois par la douce-amère. Dans la seconde classe, je placerais toutes celles en faveur desquelles l'expérience n'a pas suffisamment confirmé ses bons effets, et c'est malheureusement la plus nombreuse : je nommerai seulement la pleurésie, la péripneumonie, la phthisie pulmonaire, les *obstructions* du ventre, la jaunisse, l'hydropisie, les suppressions des règles, les rhumatismes aigus, le scorbut, les scrophules, le cancer, la gale, la teigne, les convulsions, etc., etc.

Je ne parlerai pas des propriétés vénéneuses de la douce-amère, parce que je les crois très-faibles ; mais tout ce que je dirai de la morelle, sous ce rapport, pourra lui être appliqué.

Cette plante fleurit dès le mois de mai, et ses fleurs se succèdent pendant tout l'été. On ne doit récolter ses tiges pour les conserver ou en faire l'extrait qu'au printemps ou à l'automne, et choisir celles qui ont au moins une année, et, comme je l'ai déjà dit, qui ne sont plus vertes.

Elle croît naturellement dans les haies, les buissons, et au bord des bois, où on la trouve en abondance pour les usages de la médecine. Aussi lorsqu'on veut la cultiver dans les jardins, elle y pousse très-facilement,

lement, et dans tous les terrains. Elle vient mieux à l'exposition de l'ouest et se multiplie par la graine, les marcottes ou l'éclat des racines. Mais je ne dirai rien de plus de cette culture, parce qu'elle doit rester étrangère à la médecine, attendu que la plante cultivée ayant moins d'action que celle qui croît spontanément dans nos bois, on ne doit jamais avoir recours qu'à cette dernière ; il faut laisser l'autre dans les jardins orner nos bosquets de ses jolies fleurs.

On pourrait remplacer la douce-amère par le houblon, la patience, le trèfle-d'eau ; mais on ne trouverait toutes ses propriétés dans aucune de ces plantes.

Il ne faut pas oublier la saveur de ses sarmens, parce que c'est le principal caractère auquel on peut les distinguer des pousses de plusieurs arbrisseaux que l'on pourrait y substituer dans le commerce.

ÉGLANTIER. ROSIER SAUVAGE OU DES HAIES. ROSES DE CHIEN OU COCHONNIÈRES. CYNORRHODONS. GRATTE-CUL. *Rosa canina.* Icosandrie polygamie. LIN. Famille des rosacées. JUSS.

Fleurs d'un rose tendre ou presque blanches, solitaires, sur des pédoncules axillaires, minces et sans aiguillons, presque à la fin des rameaux. Calice ventru, un peu velu, à cinq divisions concaves, dont trois plus longues, presque pinnatifides, et les deux autres simples; corolle de cinq pétales cordiformes ; beaucoup d'étamines insérées sur le calice, courtes, à anthères trifaciées ; pistils courts, distincts, composés de styles velus, à stigmate obtu et d'ovaires ovales, verdâtres. Le fruit, formé par le tube du calice, renflé, charnu, de couleur rouge vif de corail, ovale, gros comme de petites noisettes, et contenant un grand nombre de semences osseuses, oblongues, irrégulières, hispides au milieu d'une pulpe un peu molle.

Arbrisseau de quatre à cinq pieds par des tiges qui forment buisson, et des rameaux allongés, à aiguil-

lons épars, à crochets, et à feuilles alternes, pétiolées, ailées, et composées de cinq à sept folioles qui dépassent les fleurs, de forme ovale, peu larges, et dentées en scie. Ces folioles sont minces, glabres, vertes en dessus, et blanchâtres en dessous ou cendrées.

Les pétales de la rose sauvage ont une odeur faible de rose et une saveur légèrement acerbe. Les fruits appelés cynorrhodons, ou plus vulgairement gratte-culs, n'ont pas d'odeur ; leur saveur est douceâtre, sucrée et un peu acerbe.

On les fait sécher en les exposant à l'air, ou mieux encore à l'étuve; leur pulpe se dessèche, leur écorce se ride, ils deviennent d'une couleur rouge foncée, et ne perdent presque rien de leur saveur, seulement tous les poils dont sont hérissées leurs semences ne se trouvant plus enveloppés d'autant de pulpe, ils irritent un peu la bouche et la gorge. On employait autrefois la fleur pour les maladies des yeux, et la racine de l'églantier contre la rage. La première a les propriétés faiblement astringentes de la rose à cent feuilles; la seconde n'en a probablement aucune; ensorte que l'on ne fait plus usage que des fruits, désignés quelquefois sous le nom de *cynosbatos*, ronce de chien.

Préparations, doses. C'est principalement la conserve qui est employée; on la prescrit à la dose d'une once ou deux; on fait un sirop que l'on donne à la même dose. On prépare aussi des tisanes avec les fruits, en les faisant bouillir ou infuser dans l'eau; ce sont des boissons douces et agréables. Vingt à trente fruits par pinte suffisent; mais il faut bien passer la boisson, pour qu'il n'y reste pas de poils qui irriteraient la gorge.

Propriétés, usages. La saveur des cynorrhodons est acerbe à un faible degré, et en même temps douce et sucrée, parce que le principe astringent est enveloppé dans une pulpe mucilagineuse. Aussi leurs propriétés toniques et astringentes sont-elles à peine sensibles. La conserve dans laquelle ces faibles pro-

priétés sont encore masquées par beaucoup de sucre, forme plutôt un aliment qu'un médicament. C'est ce que les praticiens, qui ne suivent pas sans réflexion la routine, ont bien reconnu ; et lorsqu'il s'agit de la donner dans les dévoiemens, les dysenteries et autres écoulemens muqueux atoniques, loin que l'on doive compter sur l'action astringente de cette conserve, on ne doit la regarder que comme une confiture que l'on peut manger avec du pain, et faire entrer dans le régime de ces maladies, ou dont on peut se servir comme excipient pour administrer des médicamens plus actifs. Quant aux tisanes faites avec les fruits de l'églantier, elles ne jouissent de la propriété diurétique qu'on leur a attribuée que par le liquide qui les forme. Il faut donc rayer de sa mémoire les noms des néphrites, des calculs urinaires, des hydropisies, etc., qu'on les croyait autrefois capables de guérir.

Mais, avant de terminer l'article de l'églantier, je ne puis me dispenser de faire mention d'une production accidentelle qui y est développée par suite de la piqûre d'un insecte, *cynips rosæ*. Lin. C'est une substance spongieuse, quelquefois grosse comme un petit œuf, et de même forme, de couleur verte, rougeâtre, et de saveur à peine acerbe. On attribuait à cette substance appelée *éponge d'églantier, bédéguar* ou *bédégar* des propriétés astringentes, et d'autres aussi imaginaires. Aujourd'hui on n'en parle que pour rappeler un préjugé.

Le rosier de chien fleurit en juin et une partie de l'été ; on ne recueille pas ses fruits avant le mois de septembre.

On le rencontre dans les bois et les haies, et c'est là que l'on va chercher ses fruits, car on ne le cultive pas pour l'usage de la médecine. Cependant, sa culture est très-répandue, parce qu'il est utile aux jardiniers pour la greffe des rosiers. On le multiplie de graines et de rejetons.

Ce rosier peut être remplacé par ses propres va-

riétés et par les espèces voisines. Toutes les espèces simples de rosiers portent des fruits, dont les propriétés sont à peu près analogues à celles des cynorrhodons, principalement le VRAI ÉGLANTIER, *rosa rubiginosa,* Lin., qui ne diffère du *rosa canina* que par des fleurs à pédoncules hérissés de poils glanduleux, et de petits aiguillons, ainsi que les calices et les ovaires, et par des feuilles plus épaisses, un peu visqueuses, et le plus souvent un peu rougeâtres en dessous : les autres espèces qui s'en rapprochent sont les *rosa lutea* et *rosa arvensis.* Lin.

ELLÉBORE BLANC. HELLÉBORE BLANC. VARAIRE OU VÉRATRE BLANC. VARASCO. VRAIRO. *Veratrum album.* Polygamie monoëcie. LIN. Famille des joncs. JUSS.

Fleurs d'un blanc verdâtre, formant au haut des tiges une grande panicule étalée et rameuse, par l'assemblage de beaucoup de grappes pubescentes, munies chacune d'une feuille florale étroite. Chaque fleur est portée sur un petit pédicelle mince, que soutient une petite bractée qui l'entoure à la base, et se termine en pointe. Calice ouvert, à six divisions oblongues, lancéolées; point de corolle; six étamines aussi longues que les divisions du calice, à anthères bilobées; trois styles courts, à stigmate simple, sur trois ovaires distincts qui deviennent trois capsules allongées, contenant des semences nombreuses, ovales et oblongues.

Plante de trois à quatre pieds, à tige simple, droite, forte, épaisse, ronde, creuse, et un peu velue; feuilles alternes, embrassantes, engaînant la tige, grandes, ovales, entières, plissées à gros plis, à nervures et à sillons parallèles, glabres sur les deux faces, et d'un vert clair. La racine est plus grosse que le pouce, fusiforme, peu longue, garnie de beaucoup de fibres ou radicules grosses comme une plume à écrire environ, et assez longues; elle est grise, les radicules moins foncées, et blanches en dedans.

Sa saveur est nauséeuse, piquante, âcre et brûlante; son odeur n'est pas sensible, mais si on en inspire la poudre, elle produit un effet sternutatoire très-violent. Le reste de la plante est inodore et n'a qu'une saveur peu prononcée.

Quand la racine est séchée, comme on la trouve chez les marchands, elle est facile à reconnaître aux mêmes caractères physiques; son odeur est nulle, et sa saveur âcre se fait sentir principalement sur les lèvres; sa poudre fait éternuer avec violence. On n'a conseillé que cette racine, quoique les feuilles et les graines de la plante aient autant de force.

Je ne me livrerai pas aux recherches, et n'entrerai pas dans les détails qui seraient nécessaires pour déterminer si la plante que je viens de décrire est bien l'ellébore blanc des anciens; mais en considérant ses propriétés telles que l'observation nous les fait connaître, je dirai que son énergie est beaucoup plus grande que celle de l'ellébore noir; par conséquent son emploi bien plus dangereux, et les accidens qu'il produit beaucoup plus graves. Au reste, tout ce que je vais dire de celui-ci peut lui être appliqué; seulement il est nécessaire d'en employer une dose moitié moins forte dans les mêmes cas. J'ajouterai qu'on le croit plus propre à faire vomir qu'à purger; mais le mieux serait de le bannir de la médecine humaine, ou de ne l'employer qu'à l'extérieur pour tuer les insectes, ou enfin dans l'art vétérinaire. On en préparait dans les pharmacies divers médicamens qui sont oubliés, tels que les pilules polychrestes de Starkey, le miel et l'oxymel d'ellébore, etc.

Il fleurit en juin, juillet et août; sa racine, qui est vivace, peut se récolter au printemps ou à l'automne. Il croît naturellement dans les paturages des montagnes du midi, et c'est de là qu'il est envoyé dans le commerce pour l'usage de la médecine qui en est très-rare.

On peut le cultiver dans les jardins comme l'ellébore noir : il vaut mieux, pour le multiplier, employer la séparation des racines quand la plante est forte,

que de toute autre manière. La plante vient plus facilement quand on ne replante que de gros caïeux ; mais celle dont on retranche ainsi des parties doit ensuite rester plusieurs années tranquille.

Pour le remplacer en médecine, on peut consulter ce que je dirai en terminant l'article suivant. Quant au VÉRATRE NOIR, *veratrum nigrum*, Lin., ce n'est qu'une variété de celui qui fait l'objet de cet article, et qui n'en diffère que par la couleur de ses fleurs ; elles sont purpurines-noires ; les propriétés en sont les mêmes.

ELLÉBORE NOIR. E. A FLEURS ROSES. ROSE DE NOEL. *Helleborus niger*. Polyandrie polygynie. LIN. Famille des renoncules. JUSS.

Fleurs d'un blanc rosé, grandes, solitaires, et terminales sur des hampes nues ou écailleuses, longues, et qui sortent de la racine avant les feuilles. Chaque fleur est formée par un calice plus ou moins coloré, à cinq divisions arrondies et ouvertes ; une corolle à cinq pétales plus courts que le calice, rétrécis en cornet à la base, et terminés à l'autre extrémité par une languette obtuse ; plusieurs étamines plus longues que la corolle, et à anthères ovales, jaunâtres ; cinq ou six styles à stigmate simple, portés sur autant d'ovaires qui deviennent des capsules ovales, mucronées, et à deux valves contenant plusieurs graines brunes et luisantes.

Plante de moins d'un pied par les hampes florifères et des feuilles toutes radicales, portées sur de longs pétioles. Ces feuilles sont grandes et divisées en huit ou neuf digitations ovales, allongées, pointues, dentées, coriaces, d'un vert foncé, assemblées à la fin du pétiole, en deux ou trois réunions, et ouvertes comme une main. La racine, d'abord grosse comme le doigt et noirâtre, se divise en plusieurs branches ou grosses fibres charnues.

Cette racine, grise à l'extérieur, devient blanche en séchant ; à l'extérieur elle noircit ; et dans le

commerce on la trouve en petites fibres noires, le plus souvent détachées de la souche qui est d'un brun plus fauve. La saveur amère et âcre de cette racine se perd par la dessiccation; elle n'a jamais d'odeur. C'est la seule partie de la plante que l'on trouve dans les boutiques, quoique les feuilles aient été conseillées comme vermifuges et fébrifuges, à une vingtaine de grains lorsqu'elles sont sèches, et au triple quand elles sont vertes.

La dessiccation de la racine d'ellébore noir est un objet plus important qu'on ne pense communément. C'est à la négligence qu'on a mise à cette préparation qu'est due en partie l'espèce d'abandon dans lequel est tombé ce médicament. Comme son activité est d'autant plus grande que sa dessiccation a été faite avec plus de soin, plus promptement, et depuis moins de temps, il en résulte que l'on ne peut compter sur un effet certain de ce moyen, si toutes ces conditions n'ont pas été remplies. Cependant la racine d'ellébore nous est ordinairement envoyée sèche de la Suisse; on en connaît mal l'origine, et voilà pourquoi les auteurs ont varié à l'infini sur les doses qu'il convient d'en donner. Ceux qui se sont servi de racines nouvellement séchées conseillent des doses faibles, tandis que d'autres en prescrivent des proportions capables de produire des accidens graves, si une partie de l'énergie médicamenteuse ne s'était perdue par la vétusté. On peut faire les mêmes réflexions à l'égard du temps de la récolter, des terrains ou des climats où pousse la plante, qui également la rendent différente d'elle-même sous le rapport de l'activité et des effets; mais toutes ces considérations, qui sont de nature à ôter beaucoup de confiance à l'ellébore, doivent être éloignées momentanément de la pensée lorsqu'il s'agit de la prescription de cette substance; dans ce que je vais dire, je supposerai la racine comme elle devrait toujours être, en fibres point trop petites, noires, pesantes, sans odeur, séchées depuis peu de temps et convenablement.

Préparations, doses. On ne l'emploie jamais verte, et c'est le plus souvent en substance et en poudre qu'on la prescrit. On la fait prendre en pilules à la dose de dix à douze grains jusqu'à vingt-quatre. Cependant, comme purgative, on n'a pas craint d'en donner jusqu'à quarante grains. Lorsqu'on fait une infusion, on en met un gros ou deux dans un verre d'eau bouillante, que l'on fait prendre en une ou deux fois. On en a prescrit l'extrait aqueux, aussi souvent que la poudre et aux mêmes doses. Toutefois, en l'administrant sous l'une ou l'autre de ces formes, il ne faut pas perdre de vue que la poudre est plus excitante et l'extrait plus tonique. Enfin, on en a conseillé la teinture jusqu'à un demi-gros. Mais ce n'est pas isolée que la racine d'ellébore a été le plus employée, au moins dans les derniers temps. Son antique réputation l'avait tellement mise en crédit, qu'on l'a fait entrer dans une foule de préparations que l'on conserve dans les pharmacies. On se rappelle encore les pilules toniques de Bacher, que l'on donnait à la dose de quelques grains jusqu'à un demi-gros dans les hydropisies; les pilules balsamiques de Stahl, l'extrait panchymagogue, la teinture de mars, le sirop de pomme elléborisé, et beaucoup d'autres dont on ne se sert plus. On fait entrer la racine d'ellébore dans les poudres sternutatoires.

Propriétés, usages. Je ne suis point entré dans le détail de toutes les préparations que les anciens faisaient subir à l'ellébore; je ne décrirai pas non plus les pratiques minutieuses, les préparations de toute nature qui précédaient son emploi, les moyens accessoires qui l'accompagnaient et en aidaient les effets. L'ensemble de cette médication constituait *l'elléborisme,* et c'est peut-être pour avoir réduit l'ellébore à son action isolée que les modernes se sont vus forcés de renoncer à son usage, qui n'a plus dans nos mains les heureux résultats que les Grecs, par exemple, savaient en obtenir. Peut-être aussi cette différence tient-elle à la différence réelle de propriétés qui se trouve entre l'ellébore oriental et

e nôtre, soit à cause de l'espèce, soit par l'effet du climat, et peut-être encore plus par l'emploi fréquent, à la place de l'ellébore noir, des espèces de ce genre que nous possédons et qui ont plus ou moins d'énergie, et ainsi répondent mal aux effets qu'on en attend. Mais pour éviter toutes ces difficultés, je conseillerai de prescrire avec soin l'espèce que l'on veut employer; au reste, dans ce que je vais dire, e ne supposerai aucune différence entre l'ellébore noir et celui des anciens. Cependant je ne parlerai pas le l'action vomitive de ce moyen, parce que, de nos ours, on n'y a plus recours sous ce rapport, et qu'il n'est plus en usage que comme purgatif, et encore ort rarement.

Pour se rendre compte de son action, il faut voir en lui un purgatif drastique qui, en même temps qu'il produit une forte excitation des intestins, suivie l'évacuations copieuses, et presque toujours séreuses, gît sur le système nerveux et notamment sur le cerveau, par un principe vénéneux dont la nature nous st inconnue. Sans donner trop d'importance à cette lernière action, on ne peut disconvenir qu'elle n'ait u quelquefois de l'influence dans les cas où on a lonné l'ellébore contre les affections mentales. C'est nême à cet effet qu'il faut remonter pour expliquer a singulière vénération qui a existé depuis bien des iècles en faveur de l'ellébore pour guérir la folie. l en est résulté une sorte de proverbe que les hisoriens et les poëtes nous ont transmis, et il serait ifficile de trouver quelqu'un dans la société qui ne eçût pas comme une injure, ou une plaisanterie, la roposition de prendre l'ellébore. Quoi qu'il en soit, les rogrès que la médecine a faits dans la connaissance es maladies mentales et de leur traitement, ont eaucoup restreint les occasions d'appliquer ce remède, t son action sur le cerveau est comptée pour trèseu de chose dans les succès qu'on s'en promet, arce que l'on sait qu'elle ne peut résulter que d'une orte dose qui n'est jamais sans danger. On est donc éduit à ne voir dans l'ellébore qu'un purgatif dras-

tique, et seulement on peut le donner de préférence aux autres purgatifs dont l'action est analogue ; mais comme les cas de folie où les purgatifs sont indiqués ne sont pas très-communs, il est peu employé actuellement. Il ne peut être ordonné que dans les maladies mentales où, en produisant une irritation des intestins, on peut détourner l'affection du cerveau, quand des évacuations abondantes peuvent produire le même effet, et lorsque des engorgemens ou autres affections du ventre, qui réagissent sur le cerveau, sont susceptibles d'être guéris en excitant et débarrassant les intestins. On trouve quelquefois l'occasion de le donner d'après ces règles, dans l'hypocondrie, la mélancolie, ainsi que dans les douleurs de tête, l'apoplexie, la paralysie, ou l'épilepsie, l'hystérie, etc. C'est encore ainsi qu'on l'a vanté dans la goutte sciatique, les maladies chroniques de la peau et dans les hydropisies. Dans ces dernières maladies, on l'a employé presque aussi souvent que dans la folie, et peut-être avec plus de raison, parce que l'évacuation séreuse abondante qu'il détermine par les selles, jointe à celle des urines qu'il provoque aussi ordinairement, diminue fréquemment, au moins pour un temps, les infiltrations, les épanchemens dans les cavités, et tous les accidens qui en résultent. On l'a recommandé encore dans les obstructions ou engorgemens atoniques des viscères du ventre ; de même que pour provoquer l'écoulement du sang dans les hémorrhoïdes, l'aménorrhée atonique, et contre les affections vermineuses.

Mais, dans quelques maladies que l'on donne l'ellébore, il ne faut pas oublier que plusieurs circonstances en excluent entièrement l'usage. Par exemple, on ne peut pas concevoir son action autrement que par une perturbation qui amène une réaction salutaire ; or, s'il y avait exubérance de forces, excitation violente, il produirait une réaction dangereuse au contraire s'il y avait trop de faiblesse, la réaction serait impossible, et les forces diminueraient encore. Il ne convient donc pas plus dans les ma-

ladies qui sont produites par une atonie extrême, que dans celles qui déterminent l'inflammation, l'irritation, telles que les phegmasies aiguës, le crachement de sang, etc.; de même il serait dangereux dans les états opposés, quand la prostration est très-grande.

Enfin un dernier effet de l'ellébore est l'empoisonnement si on le donne à trop forte dose, et l'on en a malheureusement des exemples. Dans ce cas, s'il ne produit pas des vomissemens qui le fassent rejeter entièrement, il amène bientôt, avec des coliques violentes, une grande ardeur, des tiraillemens, des mouvemens insolites dans tout le ventre, des déjections copieuses, d'abord alvines, puis bilieuses, muqueuses, séreuses, sanguinolentes, et finalement une inflammation du ventre proportionnée à la dose avalée. Quant aux symptômes généraux, ce sont des nausées, de la soif, de la fièvre, de la difficulté de respirer, une espèce de strangulation, et tous les accidens dépendans de son action sur le cerveau, tels que la céphalalgie violente, des vertiges, des convulsions, des tremblemens, etc. M. Orfila conseille dans cet empoisonnement, après avoir favorisé le vomissement par des boissons douces, de les continuer pour combattre l'irritation et l'inflammation, et de remédier aux symptômes nerveux par des infusions de café en boissons, en lavemens, et par le camphre à petites doses répétées souvent.

L'ellébore montre souvent ses fleurs dès la fin de décembre, ce qui les a fait nommer roses de Noël; le plus ordinairement il fleurit en janvier ou même en février. On peut en récolter la racine à l'automne.

C'est une plante vivace, qui croît naturellement au milieu des montagnes des départemens méridionaux de la France, et que l'on cultive dans beaucoup de jardins, non pour l'usage de la médecine, mais pour ses fleurs à cause de la saison de leur développement. C'est d'ailleurs une plante très-rustique qui vient facilement dans la pleine terre, quelle qu'en soit

la qualité, et mieux en terre franche, légère, un peu fraîche, et à une exposition peu ouverte ou à demi-soleil. On peut le produire par la graine semée aussitôt la maturité, pour le laisser un an ou deux avant de le planter à demeure, ou encore par la séparation des racines en automne.

On peut remplacer l'ellébore noir par le blanc et le fétide, dont j'ai fait mention, par le vert et quelques autres espèces; mais il serait imprudent de lui laisser substituer, dans le commerce, dans les prescriptions et des préparations officinales, des racines dont les propriétés ou l'énergie sont mal connues, et que l'on confond quelquefois avec celles de l'ellébore noir, telles que les racines de l'*adonis vernalis*, de l'*aconitum napellus*, etc.

Il suffira de bien se rappeler les caractères que j'ai assignés précédemment à la racine de l'ellébore noir, pour éviter toute erreur, ou repousser toute substitution dangereuse.

ELLÉBORE FÉTIDE. Pied de griffon. *Helleborus fœtidus.* Polyandrie polygynie. Lin. Famille des renoncules. Juss.

Fleurs vertes, rougeâtres, penchées sur des pédoncules, velues, terminales et diposées en ombelles, avec des feuilles florales sessiles, simples, ovales et entières. Calice à cinq folioles ovales, obtuses, colorées et formant la partie la plus apparente de la fleur; corolle à cinq pétales tubulés et labiés, plus courts que le calice, et appelés nectaires par Linnée, qui regarde le calice comme une corolle; beaucoup d'étamines blanches, plus longues que les pétales, à anthères ovales; style en alène, à stigmate simple; au moins trois capsules enflées, légèrement comprimées et terminées en pointe, à une seule loge, contenant plusieurs graines arrondies et brunes.

Plante d'un à deux pieds et quelquefois plus, à tiges droites, fermées, rameuses, arrondies, épais-

ses et très-garnies de feuilles alternes, à pétioles, longues, élargies à la base et amplexicaules, à sept ou neuf folioles, une moyenne et trois ou quatre de chaque côté réunies sur chaque branche de la bifurcation du pétiole. Ces folioles, comme digitées, sont ovales, étroites, lancéolées, pointues, à dents pointues et écartées, glabres, fermes, d'un vert foncé surtout en dessous. Racines oblongues, arrondies et fibreuses.

Toute cette plante a une odeur fétide, nauséabonde. Sa saveur est peu forte, assez désagréable, et n'est ni aussi amère, ni aussi âcre qu'il est dit et répété dans beaucoup de livres. Ce sont principalement les feuilles que l'on a recommandées comme vermifuges. On en conseille la décoction d'un gros, quand elles sont fraîches, dans un verre ou deux d'eau ; aussi l'on fait prendre une quinzaine de grains de la poudre quand elles sont sèches. On en peut faire d'autres préparations telles que la teinture, le vin, le sirop, etc. ; mais, en général, on emploie rarement cette plante en médecine, et si on l'employait, tout ce qui a été dit de l'ellébore peut lui être appliqué.

Du reste, elle fleurit en février et mars dans les lieux incultes, pierreux, sur le bord des chemins, des bois où elle est vivace, et dans les jardins botaniques, les seuls où elle soit cultivée : on ne la conduit pas tout-à-fait de même que l'ellébore noir, qui, à tous égards, lui est préférable. Il faut la produire en semant ses graines aussitôt la maturité, ou de très-bonne heure au printemps. Elle lève facilement, et dès le mois d'avril on peut repiquer les jeunes plants ; ensuite elle se ressème d'elle-même et vient sans aucun soin.

ÉPIAIRE. Ortie puante. Stachide des bois. *Stachys sylvatica.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs d'un rouge pourpre, rassemblées par six à huit en verticilles qui forment des épis allongés,

terminaux ou axillaires. Chaque verticille est soutenu par une bractée étroite, pointue, qui s'élargit aux verticilles inférieurs, lesquels deviennent plus éloignés et plus gros jusqu'au dernier. Chaque fleur a un calice tubulé, évasé, velu, et à cinq dents tubulées; une corolle longue du double ou du triple, tubulée, à lèvre supérieure entière et plus colorée que l'inférieure qui est tachée de blanc, plus grande, à trois lobes, dont les deux latéraux plus petits sont réfléchis en dehors; quatre étamines didynames à anthères simples et blanches; enfin, un style filiforme, à stigmate bifide. Pour fruit quatre semences ovales et anguleuses.

Plante de deux à trois pieds, à tiges dressées, rameuses, un peu herbacées, carrées, velues, rudes au toucher, et portant des feuilles opposées, pétiolées, assez grandes, ovales en cœur et pointues, dentées en scie, velues ainsi que les pétioles, ridées et d'un vert foncé. Les racines sont petites et un peu rampantes.

Odeur forte, désagréable, puante même, qui se perd par la dessiccation; saveur âcre, un peu piquante, qui se conserve mieux quoique la plante devienne très-fragile, et noircisse beaucoup en séchant. Elle est assez rarement conservée dans les boutiques et son usage, même à l'état frais, est très-peu répandu, si ce n'est dans les campagnes. Au reste, les propriétés diurétiques et emménagogues qu'on lui a attribuées, n'ayant jamais été appuyées sur aucun fait, les médecins ne la connaissent que par la tradition populaire. Pour donner une idée du peu de confiance qu'elle mérite, il suffira de dire que son infusion dans l'huile était recommandée dans les blessures du tendon d'Achille. Cependant son odeur et sa saveur ne permettent pas de douter qu'elle n'ait des propriétés actives; mais comme elles ne sont pas connues, et qu'on les retrouve à un plus haut degré dans beaucoup d'autres plantes labiées, celle-ci doit être rejetée.

Elle fleurit en juin et juillet dans les bois couverts

et humides, où elle est annuelle, et ne se cultive pas.

On peut la remplacer par le marrube blanc et le noir.

ÉPINE-VINETTE. Vinettier commun. Berbéride commune. *Berberis vulgaris.* Hexandrie monogynie. Lin. Famille des vinettiers. Juss.

Fleurs d'un beau jaune, en grappes axillaires, simples, allongées et pendantes, portées sur des pédoncules minces soutenus par une petite bractée à la base. Calice jaunâtre, muni de trois petites bractées ovales, et composé de six folioles ovales, concaves, caduques; trois extérieures plus petites, et trois intérieures alternant et pétaliformes; corolle de six pétales un peu plus longs que le calice, concaves, arrondis au sommet, avec deux glandes rougeâtres à la base; six étamines à filamens peu longs, aplatis, très-irritables, et à anthères comme bifurquées; stigmate sur l'ovaire, large et à rebords saillans. Pour fruits des baies rouges, quelquefois violettes, ou blanchâtres, ovales, allongées, ombiliquées à un bout, et à une seule loge qui contient deux ou trois semences oblongues.

Arbrisseau de trois à cinq pieds, à tiges dressées, rameuses; à bois jaunâtre, et à rameaux diffus, couverts d'une écorce cendrée et munis d'épines disposées par trois à la bâse des paquets de feuilles, qui sont composés de trois à quatre et alternes; ces feuilles sont ovales, obtuses, finissent en pétioles à la base, à bords munis de dents qui se terminent en espèce d'épines, glabres, d'un vert glauque et plus foncé en dessus qu'en dessous. Racine rampante, jaune et ligneuse.

Les fleurs sont un peu fétides; les baies sont assez agréables, mais très-acides et inodores, ainsi que les feuilles dont la saveur est en tout semblable à celle de l'oseille, ce qui fait présumer dans ces feuilles la présence du sel d'oseille, *oxalate acide de potasse*,

auquel l'oseille doit sa saveur. La racine et les semences sont amères. On conserve dans les boutiques les fruits desséchés; ils n'ont perdu qu'une partie de la vivacité de leur couleur rouge. On peut les reconnaître à leur forme, parce qu'ils n'ont qu'un peu diminué de volume, et à leur saveur qu'ils conservent presque toute.

Préparations, doses. On trouve encore dans quelques boutiques les feuilles, l'écorce et la racine d'épine-vinette; mais elles sont si rarement employées et si faciles à remplacer, que je n'en indiquerai aucune préparation. Il n'en est pas de même des fruits que l'on fait quelquefois manger entiers, ou dont on emploie le suc exprimé dans l'eau jusqu'à agréable acidité, ou donné pur depuis demi-once jusqu'à une once; ou enfin que l'on prescrit le plus souvent sous le nom de sirop de *berberis*, à la dose de deux ou trois onces par pinte de boisson. Je ne parle pas du rob d'épine-vinette, des pastilles, des confitures, etc., dont la dose n'a pas besoin d'être limitée.

Propriétés, usages. La propriété rafraîchissante des fruits du vinettier n'est révoquée en doute par personne : comme fruits acides, leur usage peut préserver des fièvres bilieuses pendant les fortes chaleurs; on peut encore retirer un grand avantage de ces mêmes fruits, ou de leurs préparations quand ces fièvres sont déclarées, ainsi que dans les fièvres inflammatoires, putrides, dans les inflammations de la gorge, la diarrhée, quand il n'y a pas trop d'irritation, la dysenterie bilieuse et quelques inflammations des voies urinaires.

L'épine-vinette fleurit au mois de mai, et ses fruits peuvent être récoltés à la fin de l'été pour les conserver entiers, ou pour les préparations de la pharmacie.

Elle croît naturellement dans les haies, le long et même au milieu des bois, ainsi que dans les endroits incultes et sauvages. On la cultive dans les jardins, où on peut la produire par les graines qui ne lèvent que la seconde année; les plants qui en résultent demandent

eaucoup de soins : aussi la produit-on plus heureu-
ment de boutures, de marcottes et de rejetons, que
on sépare en automne pour les transplanter. Ils
nt très-rustiques et croissent dans presque tous les
rrains, sans engrais et même sans taille.

Tous les fruits muqueux, acidules et acides, peu-
ent remplacer ceux du vinettier commun, de même
u'ils peuvent être substitués à tous ces fruits. Une
bstitution qui n'est pas usitée, mais qui pourrait
re utile, serait celle des feuilles de cet arbre aux
uilles d'alléluia, ou même d'oseille, ce qui serait
autant plus commode que les feuilles de l'épine-vi-
ette ne perdent rien de leur acidité par la dessicca-
on, et que, si quelquefois on manquait d'oseille, on
ourrait à leur moyen la suppléer dans les bouillons
herbes.

PURGE. CATAPUCE. EUPHORBE ÉPURGE. PURGE. *Eu-
phorbia lathyris.* Dodécandrie trigynie. LIN. Fa-
mille des euphorbes. JUSS.

Fleurs jaunes, pâles, solitaires, sur de très-courts
edoncules, et placées dans la bifurcation des rayons
e l'ombelle quadrifide que forme la plante. Calice
ert blanchâtre, à huit divisions, dont quatre exté-
eures, à deux cornes obtuses, ayant une espèce de
odet à la base, et un appendice au sommet; beau-
oup d'étamines un peu plus longues que le calice,
anthères arrondies, didymes, par paquets entre
squels sont des écailles frangées; trois styles à stig-
ate bifide. Pour fruit une capsule glabre, à
ois coques distinctes contenant chacune une graine
rondie.

Plante de deux à trois pieds, à tiges d'abord sim-
es, fermes, dressées, puis rameuses au sommet,
divisées en ombelles, à quatre feuilles pour col-
rette, et à quatre rameaux plusieurs fois dichotomes.
es tiges sont rondes, lisses, vertes ou rougeâtres,
portent des feuilles sessiles, opposées en croix,

oblongues, pointues, comme cordiformes, entières, glabres et d'un vert glauque. Racine à fibres fines.

Odeur et saveur nulles dans toutes les parties de la plante, qui sont remplies d'un suc lactescent.

Dans la racine on trouve un peu d'âcreté, quoique les autres parties de cette euphorbe ne manifestent pas de saveur sensible : quelque petite quantité que l'on en mette dans la bouche il y reste une ardeur et une chaleur qui se prolongent long-temps.

Cette plante étant peu employée dans les villes, on ne la trouve que très-rarement sèche dans les boutiques. C'est le plus souvent dans les campagnes que l'on en fait usage, parce qu'elle est toujours sous la main des robustes paysans qui y ont recours pour se purger. Ils en prennent dix à quinze graines, et quoique leurs organes jouissent d'une sensibilité peu développée, dit M. Barbier, ils éprouvent souvent des superpurgations violentes, et se ressentent long-temps de la secousse que fait éprouver cette manière de se purger. Des digestions difficiles, imparfaites, des coliques opiniâtres, un dévoiement rebelle, attestent que les intestins ont été trop rudement irrités.

C'est donc un moyen très-imprudent dans les mains du peuple, et souvent il est infidèle. En effet, s'il emploie les graines avec leur capsule, le remède a toute la violence et tous les dangers dont je viens de parler ; s'il emploie les graines nues, le suc laiteux ne s'y trouve qu'en trop petite quantité, et il a peu d'effets. C'est principalement contre l'hydropisie qu'on les a données. Les médecins qui savent qu'il n'y a que le suc de l'épurge qui soit actif, emploient indifféremment toutes les parties de la plante qui la contiennent, et ne voient dans ce suc qu'un purgatif drastique très-dangereux à prendre à l'intérieur. A l'extérieur on peut le faire servir avec moins de crainte ; mais tout ce qu'on peut en dire se trouvant répété à l'article *Euphorbe*, j'y renvoie le lecteur.

L'épurge fleurit au mois de juillet, et se trouve

long des routes et dans les endroits cultivés, où elle est bisannuelle, et se ressème d'elle-même. On ne peut la produire que par ses graines.

Tout ce qui a rapport à ses préparations, à son usage, etc., se trouve à l'article *Euphorbe des marais*, dans lequel je comprendrai, sous ces rapports, toutes les euphorbes en usage.

EUPATOIRE D'AVICENNE. E. COMMUNE E. A FEUILLES DE CHANVRE. *Eupatorium cannabinum.* Syngénésie polygamie égale. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs purpurines clair, petites, nombreuses, formant un corymbe terminal, serré; deux calices formés d'écailles oblongues, colorées au sommet, contenant cinq fleurons hermaphrodites, quinquéfides, à style très-saillant. Pour fruits de petites semences oblongues, à aigrette plumeuse, sessile.

Plante de trois à cinq pieds, à tiges droites, presque simples, arrondies, anguleuses, rougeâtres, velues et garnies de feuilles opposées, à très-courts pétioles, à trois folioles lancéolées, très-aiguës, dentées et rarement incisées, d'un vert foncé, un peu plus pâle en dessous et un peu poilues. La racine est oblongue, blanchâtre et un peu fibreuse.

Cette plante est inodore, à moins qu'on ne l'écrase; elle donne alors un peu de l'arôme des ombellifères. Toutes ses parties sont d'une amertume excessive et très-persistante; ses fleurs sont de plus assez aromatiques. La racine est douée d'une saveur un peu piquante.

Dans les boutiques on trouve ordinairement l'eupatoire fleurie et entière, mais sans racine. Si elle est bien séchée, on la peut reconnaître aisément à ses formes, à son corymbe touffu de fleurs rougeâtres et à ses tiges aussi rougeâtres, qui ressortent sur le vert foncé des feuilles. Elle est d'ailleurs tout-à-fait inodore, et sa saveur amère n'est pas diminuée

On trouve plus rarement les racines qui en sont cependant la partie la plus énergique. Cette racine sèche forme un pivot gros au plus comme le petit doigt, et entourée de beaucoup de radicules ; l'odeur en est nulle et la saveur très-amère.

Propriétés, usages. C'est principalement cette racine que les médecins conseillent à la dose d'une once ou deux, bouillie dans une pinte d'eau ou de bière, ou dans une moindre quantité de vin. On vante aussi la teinture alcoolique comme purgative ; on a encore indiqué le suc des feuilles fraîches, à la dose de deux à quatre onces, ou l'extrait qui est préparé quelquefois dans les pharmacies. On en peut donner un gros d'abord, ensuite deux et même plus. Au reste, la préparation la plus usuelle, est l'infusion des feuilles sèches ou fraîches avec leurs sommités fleuries, à la dose d'une demi-poignée par pinte d'eau ou d'une poignée au plus. Si quelquefois l'eupatoire est encore employée, c'est de cette manière, parce que la plante fleurie se trouve dans les boutiques, comme je l'ai dit plus haut. A l'extérieur on a recommandé la décoction des feuilles sur les vieux ulcères, l'enflure des jambes, des bourses, etc. On en a fait des frictions pour guérir la gale, on les a même appliquées sur les hydrocèles.

Propriétés, usages. On avait beaucoup trop vanté autrefois les propriétés de cette plante ; les modernes l'ont abandonnée tout-à-fait. Au milieu des assertions contradictoires des auteurs qui en parlent, il reste démontré que son action purgative n'est point une chimère ; il paraît même qu'elle purge avec une action tonique. C'est surtout la racine qui a été conseillée comme hydragogue, et vantée dans les hydropisies et principalement dans l'ascite, dans les engorgemens du ventre qui succèdent aux fièvres intermittentes, dans tous les catarrhes atoniques, l'aménorrhée, les affections de la peau, la jaunisse, la chlorose, etc. Dans plusieurs de ces maladies, et principalement dans les dernières, on n'a besoin que de l'action amère et tonique des feuilles, et on peut

voir recours ; mais, sous ce rapport, il est beaucoup
'autres plantes qui doivent lui être préférées, parce
ue les effets en sont beaucoup mieux connus : d'un
utre côté, comme purgative, son action est encore
rop mal appréciée pour que l'on cherche à la tirer
e l'oubli dans lequel les médecins la laissent. Ainsi,
n résumant, cette plante n'est pas sans action, mais
omme on peut la remplacer par des moyens mieux
onnus et plus certains, on fait bien de l'abandonner.

Elle fleurit en juillet, août et septembre; il faut
écolter la plante un peu avant que les fleurs s'ou-
rent, et la racine au printemps.

Elle est vivace dans les endroits humides, au
ord des eaux tranquilles, des marécages, où on
n trouve beaucoup plus qu'il n'en faut pour la
nédecine ; aussi ne la cultive-t-on jamais pour cet
sage. On peut cependant la faire venir facilement
ans les jardins, pourvu que la terre n'en soit
as trop sèche et que l'exposition soit ouverte. On
e la procure en semant sa graine aussitôt la matu-
ité, et ensuite en séparant les pieds.

On peut la remplacer par la fumeterre, la cen-
aurée, etc., comme amère, ou par l'ellébore, la
ratiole, etc., comme purgative.

UPATOIRE DE MÉSUÉ. ACHILLÉE VISQUEUSE.
Achillea ageratum. Syngénésie polygamie super-
flue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs d'un beau jaune, disposées en corymbes
erminaux très-serrés, à demi-fleurons fort petits,
calice commun très-cotonneux et blanchâtre, ainsi
ue les ramifications qui forment le corymbe, les-
uelles sont fortes et grosses. Du reste, mêmes ca-
actères que la mille-feuille.

Plante de deux pieds au moins, à tiges droites,
ures, rondes, peu rameuses, cotonneuses, portant
es feuilles sessiles, allongées, peu larges, à dents

obtuses, blanchâtres et visqueuses; les radicales ailées, pétiolées, à divisions dentées. Ces feuilles sont moins blanches dans la jeunesse.

Les fleurs sont assez amères et ont une odeur forte, peu agréable, surtout en les écrasant. Celle des feuilles est moins marquée; elles ont une saveur forte et piquante, qui se rapproche de celle du thym commun.

Toutes ces qualités restent les mêmes quand la plante est sèche, ce qui, joint à la couleur jaune des fleurs, et au duvet blanc de tout le reste de la plante, ne permet pas de la méconnaître. A cet état on la trouve dans quelques boutiques, bien qu'elle soit absolument hors d'usage.

Cependant elle est douée de propriétés très-actives, et l'on emploie journellement une foule de plantes qui en possèdent beaucoup moins. Il est vrai que les auteurs la conseillent vaguement dans les obstructions du ventre, prise à l'intérieur, et pour tuer les vers chez les enfans en leur frottant le nombril avec l'huile dans laquelle elle a infusé, et il faut convenir que ces conseils étaient peu propres à inspirer beaucoup de confiance. Toutefois si l'on n'avait pas renoncé à son usage, et qu'on eût bien apprécié ses effets, on l'emploîrait peut-être autant que les menthes ou d'autres plantes aromatiques, qui ne sont pas plus toniques et plus excitantes.

Cette plante vivace fleurit seulement à la fin de l'été; c'est le temps propre à sa récolte si l'on veut la conserver, parce qu'il faut employer sa fleur avec le reste de la plante. Elle ne croît spontanément que dans les départemens méridionaux, et ne se cultive pas pour l'usage de la médecine; dans quelques jardins d'ornement on l'élève comme la mille-feuille, pour ses fleurs qui sont assez agréables.

On propose de la remplacer par la menthe-coq.

UPHORBE DES MARAIS. Tithymale des marais ou en arbre. Grande-Esule. *Euphorbia palustris.* Dodécandrie trigynie. Lin. Famille des euphorbes. Juss.

Fleurs disposées en ombelle terminale, de plus cinq rayons, petite relativement à la plante, ayant la base des pédoncules épars et fleuris, pour col-rette des folioles ovales, et sous chaque paquet fleurs des bractées jaunâtres, ovales arrondies. Calice huit divisions, dont les quatre extérieures, alternant ec les autres, sont entières, pétaliformes et jau-tres; étamines plus longues que le calice, à an-ères arrondies, didymes, et trois styles bifides à gmates obtus, sur un ovaire qui devient une capsule rruqueuse, un peu triangulaire, et contenant trois aines un peu arrondies.

Plante de trois pieds environ, à tiges fermes, dres-es, arrondies, glabres et munies de rameaux sté-es, rougeâtres, et de feuilles en grand nombre, ernes, sessiles, ovales très-oblongues et un peu intues, glabres, d'un vert gai en dessus, bleuâtre dessous, et quelquefois rougeâtres sur les bords la nervure moyenne, laquelle est plus souvent nche. La racine est assez grosse, rampante, li-euse et blanche.

Plante sans odeur, mais d'une saveur âcre, d'abord pportable, puis très-irritante, qui semble enflammer corroder la bouche et la gorge.

Cet effet, commun à tous les euphorbes, est oduit par le suc qu'ils contiennent en abondance, qu'ils laissent écouler par la moindre incision, quand on casse une partie quelconque de ces plan-. C'est aussi à ce suc qu'ils doivent toutes leurs opriétés nuisibles ou salutaires; et dans l'intention je suis de réunir ici tout ce qui a rapport à l'his-re de ces plantes, il me suffira d'en déterminer une s les propriétés, pour y renvoyer en parlant des

autres euphorbes ; il ne faudra donc pas perdre d
vue, dans ce que je dirai des plantes entières, qu'elle
ne doivent être considérées que comme les réservoir
qui contiennent ce suc.

Ce suc est de la consistance et de la couleur d
lait. Sa saveur d'abord douce, devient bientôt âcre
brûlante et plus ou moins caustique, suivant les es
pèces et l'âge de la plante. Ce suc gommo-résineux
disent les chimistes, a des propriétés d'autant plu
actives, qu'il contient plus de résine. En rapprochan
et en séchant celui de l'*euphorbia officinarum*
on a l'*euphorbe* proprement dit, dont je ne do
pas parler, parce qu'il est exotique. Tiré d'une plan
fraîche et appliqué sur la peau, il irrite, enflamme
produit des boutons, des pustules, et finalement l'eff
vésicant si le séjour est prolongé.

C'est donc à l'extérieur que son usage devra
être consacré uniquement. Dans ce cas, on a un
grande latitude dans le choix des espèces d'eupho
bes, puisque toutes celles qui contiennent beaucou
de suc laiteux, et dont l'âcreté est notable, peuve
être également employées pour enflammer les parti
sur lesquelles on les applique. On s'en sert pour produi
l'effet des vésicatoires et des sinapismes, ou po
donner de l'activité à ces préparations ; dans la mêm
vue on peut appliquer la plante verte pilée, en c
taplasme. On a aussi conseillé le suc pour détrui
les verrues, ronger les chairs fongueuses, la car
des dents, contre la teigne et autres affections an
logues, mais on doit toujours craindre, dans to
ces cas, l'inflammation qui peut être le résultat
son application. Les racines, les tiges, les feuill
et même les graines, peuvent indifféremment serv
à l'usage extérieur.

Il n'en est pas de même quand on fait prend
les euphorbes à l'intérieur ; non-seulement alors
choisit la partie qu'il faut employer de préférenc
mais on ne peut pas employer indifféremment tou
les espèces. D'après des expériences récentes, les un
sont plus purgatives, comme l'épurge ; les autres pl

émétiques

émétiques, telle que l'euphorbe à feuilles de cyprès. Depuis des siècles, tous les médecins prudens qui ont conseillé l'emploi des euphorbes, ont toujours dirigé leurs conseils vers les soins qu'il faut prendre pour diminuer l'action du principe actif qu'ils contiennent et en masquer l'activité. On les faisait macérer dans du vinaigre; on en mettait le suc dans des figues, des raisins, ou dans un liquide adoucissant, émollient. Mais il paraît que la dessiccation, et surtout la torréfaction, est ce qui réussit le mieux à enlever aux euphorbes leurs propriétés vénéneuses. M. Loiseleur Deslongchamps se contente de la dessiccation; il a employé dans ses expériences l'écorce de la racine, qu'il donne en poudre à la dose de douze à dix-huit grains, en trois ou quatre prises, dans un liquide tiède; c'est de cette manière qu'il propose de remplacer l'ipécacuanha avec les euphorbes indigènes.

De tant de précautions doit résulter l'idée que l'usage de ces plantes est très-dangereux, surtout chez les sujets nerveux et irritables. Pour le peu que la dose en soit élevée, le moindre inconvénient qu'on doive en craindre, c'est une purgation violente. On conçoit que son action sur la membrane muqueuse de l'estomac et des intestins peut avoir pour résultats, non-seulement une irritation assez forte pour déterminer des douleurs violentes et ces évacuations abondantes connues par l'épithète de superpurgation, mais encore une inflammation et même l'ulcération de la membrane muqueuse, un dévoiement opiniâtre, etc.; tous accidens qu'il faut considérer comme un véritable empoisonnement par une substance âcre, et qui doivent être combattus par des émolliens. Il est vrai que ces accidens ne résultent ordinairement que d'une dose trop forte, ou d'une mauvaise administration. Mais comme ces sortes d'erreurs, pour être très-graves, n'en sont pas moins très-faciles à faire avec des plantes aussi communes, et que dans les campagnes on emploie presque sans précaution, il est prudent de ne laisser employer les euphorbes

que par des mains exercées. Jusqu'à ce que des expériences plus précises, ou plus nombreuses que celles que nous avons déjà, nous aient éclairés sur l'usage de ces plantes, peut-être serait-il raisonnable d'avoir recours à des purgatifs moins dangereux dans les hydropisies ou les affections organiques qui les produisent, car telles sont les principales circonstances contre lesquelles on emploie les euphorbes.

Celui des marais est une plante vivace qui fleurit en mai, et jusqu'à la fin de l'été. On le trouve dans les lieux humides, marécageux, le long des ruisseaux et dans d'autres lieux semblables.

La culture en est facile, surtout si l'on peut le placer dans un terrain humide. Il est aisé de le multiplier par les semences, ou la séparation des pieds au mois de février ; on peut enfin en faire des boutures au mois de juin. Au surplus, l'euphorbe des marais, comme les autres espèces, n'est cultivé que dans les collections botaniques, et non pour les usages de la médecine.

Beaucoup d'espèces d'euphorbes indigènes sont propres aux mêmes usages que celles dont je parle dans cet article; je n'ai fait choix de cette espèce pour la décrire, ainsi que de la suivante, de l'épurge et du réveille-matin, que parce qu'elles sont plus connues et souvent employées par le peuple, mais sans leur supposer plus de propriétés qu'à d'autres espèces dont je ne fais pas mention, telles que l'EUPHORBE PEPLUS, PITHYUSE, celle des MOISSONS, etc.

EUPHORBE A FEUILLES DE CYPRÈS. EUPHORBE CYPARISSE. PETITE ÉSULE. *Euphorbia cyparissias.* LIN.

Fleurs jaunâtres, disposées en ombelles de neuf à douze rayons bifides, lesquels ont pour collerette des folioles linéaires, et sont munis à la bifurcation de bractées jaunâtres, arrondies et échancrées en

cœur. Chaque fleur est semblable à celles de l'espèce précédente, seulement les quatre divisions extérieures du calice, que l'on appelle aussi nectaires, sont jaunâtres et en forme de croissant.

Plante d'un pied environ; à tige droite, ferme, arrondie, nue dans la moitié inférieure et marquée de traces de feuilles tombées, munie au milieu de beaucoup de petites feuilles éparses, étroites, repliées en long, glabres et vertes. En haut se trouvent quelquefois plusieurs rameaux stériles, chargés surtout à leur extrémité d'un grand nombre de petites feuilles très-fines et d'un vert bleuâtre. La racine est grosse, à proportion de la taille de la plante, et fibreuse.

La saveur de cette dernière est âcre, piquante, nauséeuse, tandis que les feuilles sont moins âcres qu'acerbes; aucune odeur.

Tout ce que j'ai dit de la plante précédente peut s'appliquer ici. Son suc mis en contact avec la peau l'enflamme et l'excorie; les mendians s'en servent pour se faire des ulcères superficiels : introduit dans l'estomac, il excite le vomissement, ou purge violemment.

Cet euphorbe fleurit en avril et jusque pendant l'été dans des lieux secs, arides, où il est vivace et très-commun. On ne le cultive pas plus que celui des marais, ni d'une manière différente.

EUPHRAISE ou EUFRAISE. E. OFFICINALE. *Euphrasia officinalis.* Didynamie angiospermie Lin. Famille des pédiculaires. Juss.

Fleurs d'un blanc un peu teint de violet et tachées de jaune en dedans, solitaires, axillaires et rapprochées presque en épi à la partie supérieure des tiges. Calice cylindrique, à quatre dents aiguës; corolle labiée, à lèvre supérieure redressée, un peu voûtée, bifide, à découpures échancrées, et à lèvre inférieure à six dents; quatre étamines didynamiques, plus cour-

tes que la corolle et à anthères bilobées, brunâtres; style de même longueur à stigmate obtus. Pour fruit une capsule à deux loges contenant de très-petites semences.

Plante de moins d'un pied, à tiges droites, simples ou plus souvent rameuses, arrondies, rougeâtres, très-peu pubescentes et portant des feuilles petites, alternes ou opposées, sessiles, ovales, à dents aiguës, d'un vert foncé et marquées de sillons. Les racines sont petites, fibreuses et jaunâtres.

Toute cette plante est inodore, et n'a qu'une saveur herbacée, à peine amère. On la sèche dans les boutiques où elle reste facile à connaître à ses petites feuilles dentelées, au milieu desquelles ses jolies fleurs ressortent encore.

On l'a conseillée en poudre, à la dose d'un gros à trois, dans une infusion de fenouil ou de toute autre plante plus active qu'elle; on l'a fait infuser dans le vin ou macérer dans le moût pendant la fermentation, pour en donner quelques onces par jour. On trouve toujours son eau distillée dans les pharmacies, parce que la routine la fait encore servir quelquefois en collyres. Enfin, le suc de la plante fraîche peut-être la seule préparation de l'euphraise qui puisse avoir quelque action, n'est plus même employé par les médecins. On a été jusqu'à conseiller de fumer cette plante comme le tabac, et même jusqu'à donner le nom d'*optiques* à des pilules où elle entrait.

Toutes ces préparations résultaient de l'erreur qui faisait penser que l'euphraise possédait une propriété spéciale, dite *ophthalmique*, qui la rendait propre à fortifier la vue, à guérir le larmoiement, la cataracte, et surtout l'ophthalmie; on lui faisait même l'honneur d'en défendre l'usage quand l'irritation était très-vive. Toutefois, lorsqu'on la donnait, on ne craignait pas de lasser la patience des malades pendant plusieurs mois. Cependant, que penser de tous ces éloges, si on se rappelle que la confiance qui le-

dictait, était fondée sur la ressemblance imaginaire de ses fleurs avec des yeux, en raison de la tache jaune qu'elles offrent à leur milieu ? L'euphraise est légèrement astringente, et peut être aussi utile dans les maladies de l'œil que toutes les plantes un peu acerbes ; mais elle n'est pas préférable. Il faut d'ailleurs oublier qu'on l'a conseillée pour guérir les maux de tête, les vertiges, l'affaiblissement de la mémoire, etc.

Cette plante fleurit pendant tout l'été, dans les bois taillis, les avenues, les routes et les pelouses, où elle est vivace. On la recueille presque toujours en fleurs. On ne la cultive pas ; si on voulait se la procurer, il suffirait de semer sa graine au printemps : le plantain, la rose, peuvent la remplacer.

FENOUIL. Aneth ou anis doux. Aneth fenouil. Fenouil des vignes. *Anethum fœniculum.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs jaunes, petites, en ombelles terminales, à rayons nombreux, ouverts, à longs pédicules inégaux ; point de collerette. Calice très-peu distinct ; corolle à cinq pétales entiers, repliés en dedans sur eux-mêmes en bourrelet circulaire ; cinq étamines à anthères arrondies, dépassant de beaucoup les pétales ; deux styles courts ; pour fruit deux semences convexes et striées d'un côté, aplaties de l'autre, longues, étroites et blanchâtres.

Plante de trois à six pieds, à tiges dressées, nombreuses, rameuses, fistuleuses, rondes ou un peu aplaties, glabres, lisses, striées et d'un vert gai ; feuilles pétiolées, embrassant la tige par une membrane large, alterne, très-grande, plusieurs fois ailées, à divisions principales opposées, et à folioles simples, capillaires, rondes, pointues, d'un vert plus foncé que les tiges et très-nombreuses. La racine est fusiforme, ronde, blanche.

Odeur de toute la plante forte, aromatique, assez

agréable et plus intense dans les fleurs et les semences. Saveur aromatique et un peu piquante, moins forte dans les feuilles que dans les autres parties, surtout dans la semence.

La graine est la seule partie du fenouil dont l'odeur prenne de la force ; les autres en vieillissant deviennent à peu près inodores; la saveur s'y conserve mieux. La racine sèche se trouve dans le commerce en fragmens plus ou moins gros, arrondis, ordinairement ridés longitudinalement et blanchâtres. Les feuilles sèches sont d'un vert foncé ; ce qui en caractérise la bonne qualité et la nouveauté, ainsi que pour les graines, ce sont l'odeur forte et la saveur piquante.

Préparations, doses. Les semences sont surtout employées; on en fait prendre un gros environ en poudre ; on administre l'infusion dans l'eau ou le vin, à une demi-once ou une once au plus par pinte, mais on ne donne que quelques onces de l'infusion vineuse chaque jour. L'eau distillée se donne de même dans les potions et le plus souvent en collyres; l'huile essentielle par gouttes, jusqu'à quatre ou six. La racine doit être préparée en décoction à une once ou deux par pinte d'eau; et les feuilles ou les sommités fleuries à une petite poignée infusée dans la même quantité d'eau. Les mêmes parties sont quelquefois appliquées en cataplasme. Il est encore plusieurs autres préparations du fenouil que je n'indiquerai pas; il est d'ailleurs très-fréquemment employé en pharmacie dans un grand nombre de médicamens officinaux très-célèbres.

Propriétés, usages. La propriété du fenouil qui doit être placée en première ligne est sans contredit celle qui a pour objet de combattre les vents, ou de s'opposer à leur développement dans les premières voies. Je renverrai, sous le rapport de cette propriété, à ce que j'en ai dit à l'article de l'anis; je remarquerai seulement, quant au fenouil, qu'il réussira à prévenir le développement des gaz dans l'estomac ou les intestins, lorsque la cause en sera une faiblesse

de la membrane muqueuse de ces parties, comme par exemple, lorsque la digestion est lente dans les engorgemens du ventre, dans l'hypocondrie, les pâles couleurs, l'hystérie, les fleurs blanches et autres affections analogues. Toutes les parties de fenouil ont aussi, comme lactifères, une réputation qui remonte jusqu'à Hippocrate. Cependant je n'entrerai dans aucun détail sur cette propriété qui lui est contestée par quelques médecins : ce que j'ai dit de l'aneth, à cet égard, peut s'appliquer aussi au fenouil. J'ajouterai toutefois l'autorité du docteur Bodard, qui dit de cette dernière plante : « Nous pourrions citer plusieurs exemples de mères manquant de lait, chez lesquelles nous avons rétabli la sécrétion de ce fluide précieux au moyen d'une infusion théiforme de semence de fenouil édulcorée avec un peu de racine de réglisse. » Mais le lait n'est pas le seul fluide dont on croit le fenouil capable d'augmenter la sécrétion; il passe pour diurétique, et sa racine est une des cinq racines apéritives. Il passe aussi pour emménagogue et anti-spasmodique. C'est à cause de cette dernière propriété qu'on le donne, surtout en Angleterre, contre la colique nerveuse des enfans. Toutefois, ce qu'il ne faut pas perdre de vue dans son emploi, sous quelque rapport de propriétés qu'on l'envisage, c'est qu'il ne sera avantageux, ainsi que les autres ombellifères qui ont presque tous beaucoup d'énergie, que dans les cas où il faudra augmenter l'action de nos tissus. Au contraire, toutes les préparations du fenouil devront être éloignées quand les maladies sont dues à une augmentation des forces, à une irritation, à une inflammation d'un ou de plusieurs organes, principalement des premières voies. On sait d'ailleurs que le fenouil était placé par ses graines au nombre des semences chaudes majeures. Dans l'usage extérieur, on doit l'employer d'après la même règle, et ne l'appliquer en topique que quand on veut obtenir par une certaine excitation la résolution des tumeurs indolentes.

Le fenouil fleurit pendant les mois de juin et de juillet. C'est une plante vivace dont on peut récolter la racine au printemps ou à l'automne, en même temps que les graines, et les feuilles avant la floraison.

Elle croît naturellement dans les départemens du midi, surtout aux lieux pierreux, dans les décombres. Sa culture est fort simple ; elle prospère dans tous les terrains, cependant il vaut mieux la semer dans une terre chaude et légère, si on veut l'obtenir plus belle ; ensuite on peut la laisser se ressemer d'elle-même. Il est une variété du fenouil, plus commune en Italie, dont on use beaucoup comme aliment et qui est connue en France sous les noms de FENOUIL DOUX OU SUCRÉ, et d'ANIS DE PARIS. Sa culture est celle du céleri. On croit que cette plante cesse d'être douce et sucrée dès la seconde année de culture en France, et prend les qualités physiques de notre fenouil.

On peut remplacer le fenouil par l'aneth et l'anis que Cullen croit plus puissans, probablement à titre de carminatifs.

FENUGREC. TRIGONELLE FENUGREC. SÉNÉGRÉ. *Trigonella fœnum grecum*. Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs d'un jaune pâle, sessiles, axillaires, solitaires ou géminées. Calice transparent, à cinq divisions subulées et ciliées ; corolle papillonacée débordant de beaucoup le calice, ayant l'étendard ovale, obtus et un peu ouvert, ainsi que les ailes ; enfin, la carène très-courte et obtuse. Dix étamines diadelphiques, courtes, à anthères simples ; et un style à stigmate simple, sur un ovaire qui devient une gousse longue, étroite, pointue, subulée, arquée, comprimée, qui contient douze à quinze semences peu régulières, bosselées, jaunes ou brunâtres.

Plante d'un pied environ, à tige dressée, simple, un peu cannelée, creuse, presque glabre, et portant

des feuilles alternes à courts pétioles, munis de stipules subulés, pubescens, à trois folioles ovales, oblongues, rétrécies à la base, denticulées au sommet, glabres, vertes en dessus, et pâles cendrées en dessous. La racine est grêle, à fibres nombreuses et étalées.

Toute la plante a un peu de l'odeur du mélilot et la saveur des pois; mais ces deux qualités se retrouvent plus prononcées dans les semences, qui seules sont employées. On les rencontre sèches dans le commerce, sous la forme de petits grains irréguliers et rougeâtres, qui se vendent, comme les légumes secs, beaucoup plus pour les usages économiques que pour ceux de la médecine.

Préparations, doses. Ces graines, lorsqu'on les fait bouillir dans l'eau, fournissent du mucilage en grande quantité. Aussi, une once ou deux produisent facilement une pinte de boisson mucilagineuse, que l'on peut faire prendre à l'intérieur, donner en lavemens, appliquer en lotions, etc. On employait aussi très-souvent la farine en cataplasme, seule ou unie aux farines résolutives; enfin, cette graine entrait dans beaucoup de préparations officinales très-célèbres.

Propriétés, usages. On la considérait comme essentiellement résolutive; en effet, comme émolliente en raison du mucilage qu'elle contient, et produisant une légère astriction par le principe astringent qui y est joint, elle a pu produire la résolution de plusieurs tumeurs inflammatoires, telles que clous, phlegmons, panaris, etc., quand l'inflammation n'est pas, ou n'est plus très-violente. Cette farine a pu de même résoudre certaines ophthalmies, les ecchymoses des yeux, les aphtes, les gerçures et les tumeurs hémorrhoïdales, etc. Enfin, en lavemens on l'a donnée dans les coliques bilieuses, inflammatoires, le dévoiement, la dysenterie, etc. On a aussi conseillé les semences de fenugrec à l'intérieur, mais on ne les donne plus ainsi; elles sont même très-rarement employées à l'extérieur.

Cette plante fleurit en juin et juillet, et on en recueille la graine à la fin de l'été ; elle est annuelle et vient spontanément dans les départemens du midi de la France. On la cultive dans quelques autres pour en obtenir la graine, ainsi que dans quelques jardins, mais jamais pour servir en médecine. On la peut faire venir, au reste, comme nos légumes ordinaires. Il suffit de la semer en place à une bonne exposition, et dans une terre légère et chaude.

Le mélilot, la racine de guimauve et les graines de lin, peuvent dispenser d'avoir encore recours au fenugrec; mais il peut cependant servir comme émollient, au défaut de ces plantes. Il ne faut pas oublier, en en faisant usage, qu'une légère astriction se joint à son action émolliente et adoucissante.

FICAIRE COMMUNE. Petite Chélidoine. Eclairette. Herbe aux hémorrhoïdes. Renoncule ficaire. Petite Scrophulaire. *Ranonculus ficaria.* Polyandrie polygynie. Lin. Famille des renonculacées. Juss.

Fleurs jaunes, uniques sur de longs pédoncules fistuleux, axillaires. Calice caduc, à trois feuillets ; corolle à cinq pétales et le plus souvent huit ou dix, dont l'onglet est garni d'une écaille ; un nombre indéfini d'étamines courtes, à anthères oblongues ; stigmates sur les ovaires ; semences lisses, ovales.

Plante petite, à tiges lisses, en partie couchées, à feuilles pétiolées, entières, en cœur, anguleuses, lisses, plus vertes en dessus qu'en dessous, et sillonnées de nervures fines. Pour racines, petits tubercules ovales, un peu plus gros que des grains de blé.

Cette plante n'a ni odeur ni saveur, excepté la racine qui est âcre. Il serait superflu de la sécher.

On ne l'employait guère qu'à l'extérieur. On l'appliquait en cataplasme ; on bassinait les ulcères avec son suc ou avec l'eau distillée, qui, dit-on, est âcre, brûlante, et a la saveur de la moutarde.

On lui accordait autrefois les vertus que l'on attribuait aussi à la grande scrophulaire, c'est-à-dire qu'on la croyait propre à guérir les écrouelles. On l'appliquait encore sur les ulcères, les tubercules de l'anus, les hémorrhoïdes, etc. Aujourd'hui elle est tout-à-fait bannie de la matière médicale, et c'est avec raison, car elle n'a aucune propriété. Peyrilhe dit qu'on ne lui a attribué la vertu *anti-hémorrhoïdale* qu'à cause de la forme de ses racines qui ne ressemblent pas mal, en effet, à des fics ou à des hémorrhoïdes naissantes.

Elle vient dans les lieux ombragés; elle est vivace et fleurit en mars et avril. On ne la cultive pas. Au reste, on ne sait pourquoi on la trouve encore dans les boutiques.

FIGUIER. F. COMMUN. *Ficus carica.* Polygamie trioëcie. LIN. Famille des orties. JUSS.

Fleurs très-petites, monoïques et renfermées dans la cavité d'un réceptacle pyriforme, charnu, pulpeux, ombiliqué au sommet, de couleurs variables selon les espèces, appelé *figue*, et regardé comme le fruit du figuier. Les fleurs *mâles* environnent l'ombilic; elles ont un calice à trois divisions, trois étamines à anthères à deux loges. Les *femelles* répandues dans tout le reste du réceptacle, ont un calice à cinq divisions, et un style à deux ou trois stigmates aigus, divergens, sur un ovaire libre, ovale, comprimé, qui devient le véritable fruit, c'est-à-dire, une petite graine, dont l'amande formée de deux lobes et d'une radicule supérieure est enveloppée par un périsperme charnu. Ce sont les grains que l'on trouve dans la pulpe des figues arrivées à maturité. Dans les figuiers cultivés à Paris et aux environs, on ne trouve jamais que des fleurs femelles; les fleurs mâles y manquent constamment.

Arbre formant un gros buisson dans nos jardins, mais qui peut s'élever par la culture à vingt

et vingt-cinq pieds, à bois tendre, blanc, spongieux, à écorce unie, un peu tomenteuse, et à rameaux terminés par un bourgeon pointu. Feuilles nombreuses, grandes, alternes, à pétioles ronds, pubescens; palmées, à grandes découpures formant cinq lobes obtus et dentés, d'un gros vert, luisantes en dessus, rudes et plus foncées qu'en dessous où elles sont comme réticulées.

Il n'est aucune partie du figuier dont l'odeur soit remarquable, si ce ne sont les figues vertes qui ont une odeur faible et qui leur est propre; on connaît leur saveur douce, sucrée et plus ou moins agréable, selon les variétés. On peut faire découler par incision de l'arbre un suc blanc beaucoup moins âcre et moins caustique qu'on le dit communément. Quant aux feuilles, elles sont très-peu amères et conservent la saveur des figues.

On appelle *figues grasses*, celles que l'on emploie en médecine, et qui sont envoyées du midi après avoir été séchées de manière à conserver une certaine mollesse et beaucoup de poids. Les meilleures sont en outre grosses, sans odeur, d'une saveur sucrée et agréable, recouvertes d'une peau fine et tendre; elles ne sont pas noires, tachées, ni piquées des insectes. Elles servent très-souvent comme alimens, et sont assez difficiles à digérer pour n'être mangées, en qualité notable, que par les personnes qui font de l'exercice ou ont l'estomac robuste. Les figues vertes se digèrent plus aisément, mais elles servent rarement comme médicament. On pourrait avec leur pulpe faire des cataplasmes, qui seraient au moins aussi émolliens que ceux des figues sèches, beaucoup plus en usage; on en pourrait même faire des boissons très-mucilagineuses et très-douces. On a aussi conseillé à l'extérieur, pour détruire les cors, les verrues, etc., le suc qui découle de l'arbre. On n'emploie plus les feuilles du figuier, en sorte que l'usage en est restreint aux figues sèches.

Préparations, doses. Pour boisson, on en fait des décoctions; il faut en général les faire légères

eux ou trois grosses figues, quatre ou cinq petites
ue l'on coupe par tranches, suffisent pour une pinte
eau ; la décoction trop chargée ou épaisse dégoutte,
 surcharge l'estomac. Souvent on ajoute des raisins
cs, des jujubes, ou même des fruits exotiques ;
autres fois on met une ou deux figues dans une tisane
hyssope ou de lierre terrestre pour l'adoucir. On
eut faire la décoction dans le lait pour boisson,
ais on s'en sert plus souvent ainsi pour gargarismes
ans les inflammations de la gorge, les fluxions de
 bouche. Dans ce dernier cas on applique quelquefois
 figue cuite sur l'endroit des gencives qui est le siége
'un abcès. D'autres fois on applique les figues cuites
n cataplasmes sur les tumeurs inflammatoires.

Propriétés, usages. L'action des figues comme
mollientes, adoucissantes, calmantes, et en l'appli-
uant aux affections des poumons, comme *pectorales*
t *béchiques*, forme autant de propriétés dont la con-
aissance est pour ainsi dire populaire. On les donne en
onséquence dans les catarrhes pulmonaires aigus, dans
es différentes toux avec irritation, les inflammations
le la plèvre et des poumons. L'action relâchante et
ffaiblissante des préparations de figues peut être
comparée à celle du mucilage de la guimauve; c'est
ourquoi on s'en sert avec succès dans les inflam-
nations et toutes les irritations des voies urinaires.
C'est aussi une boisson très-commode, en ce qu'elle
est agréable pour les enfans, lorsqu'on la donne
dans les exanthèmes fébriles, la petite vérole, la
rougeole, etc.

Il est inutile de dire que le figuier fleurit l'été,
puisque ses fleurs ne sont pas aperçues. Les figues
qui sont employées en médecine sont recueillies en
automne, placées sur des claies et séchées au soleil,
et plus souvent à l'étuve.

Il ne croît pas naturellement en France, mais il
y est cultivé en grande quantité. Cependant je ne
chercherai pas à faire connaître cette culture, parce

qu'elle est si différente dans le nord et dans le midi du royaume, que je ne pourrais, sans des détails déplacés dans un ouvrage de la nature de celui-ci, en faire une description utile.

Les jujubes, les raisins secs, la guimauve, la graine de lin, peuvent remplacer sans inconvéniens les figues.

FILIPENDULE. SPIRÉE FILIPENDULE. *Spiræa filipendula.* Icosandrie pentagynie. LIN. Famille des rosacées. JUSS.

Fleurs blanches en panicules terminales élégantes. Calice petit, court, à cinq découpures réfléchies; corolle à cinq pétales ovales, écartés, fixés sur le calice par une tige très-fine; étamines nombreuses, filiformes, à anthères arrondies, plus courtes que les pétales; une douzaine de styles sur autant d'ovaires qui produisent le même nombre de capsules oblongues, renfermant de petites graines.

Plante d'un à deux pieds à tige droite, simple ou rameuse, ronde, glabre, d'un vert clair. Feuilles alternes, très-longues, ailées, composées de petites folioles alternes, quelquefois opposées, oblongues, plus larges à la base, et diminuant jusqu'au sommet qui se termine en pointe; chaque côté incisé et denté: entre les folioles, d'autres plus petites, et quelques-unes qui n'en offrent que la trace. Couleur d'un beau vert foncé en dessus, plus clair en dessous. Les feuilles radicales sont longuement pétiolées, les caulinaires sont embrassantes ou comme auriculées. Racines composées de fibres fines, qui donnent naissance à des tubercules ovales, bruns, gros comme des noisettes; on a comparé ces racines à des poids qui pendraient à des fils, et l'on a donné le nom de *filipendule* à la plante qu'elles produisent.

Les fleurs ont une odeur très-faible et peu de saveur. Les feuilles sont insipides, et les racines un peu acerbes. Celles-ci répandent à l'automne une légère odeur de fleurs d'oranger.

C'est cette racine que l'on emploie en médecine. ›che, elle est d'un brun noirâtre, sans odeur, et, nserve une saveur styptique. On ne trouve dans les utiques que les cylindres allongés et pointus qui nnent naissance aux fibres auxquelles pendent les tuercules; ceux-ci se rompent en l'arrachant de la terre.

Préparations, doses. On en peut faire des décocons, des infusions, à la dose d'une ou deux onces ır pinte, et la donner en poudre jusqu'à un gros ou eux par jour.

Propriétés, usages. On observe que cette racine ontient une fécule amilacée qui la rend nutritive, qu'elle peut d'une autre part être employée au nnage des cuirs. Elle contient donc des principes stringens, mais ils sont tellement enveloppés par la ıbstance nutritive que son action astringente est trèsıible. Elle peut être donnée dans les fleurs blanches, ›s dysenteries, quand il est besoin de produire une ›ès-légère astriction, et dans les cas analogues; mais faut oublier les vains éloges qu'on lui a donnés pour guérison des hernies, des scrophules, des hémorhoïdes, de l'asthme, de la gravelle, etc. Peyrilhe a ort de la regarder comme inerte, puisqu'elle est douée 'une action astringente évidente; toutefois on a raion de ne plus l'employer, puisqu'on possède des noyens beaucoup plus actifs et plus certains de proluire l'action astringente.

La filipendule montre ses jolies fleurs à la fin de nai, et continue ensuite de fleurir pendant tout l'été. C'est à l'automne qu'on doit arracher ses racines, ou ıu commencement de l'hiver.

Elles sont vivaces dans les bois et les prés couverts, où elles naissent spontanément et en abondance. Aussi la culture de cette plante, si on avait besoin d'y ıvoir recours, serait très-facile. Il suffirait, pour la nultiplier, de séparer et de planter ses tubercules en ıutomne.

Elle sera avantageusement remplacée par la racine le tormentille, de quintefeuille ou de bistorte.

FOUGÈRE MALE. *Polypodium filix mas.* Criptogamie fougère. LIN. Famille des fougères. JUSS.

Plante sans tige, à feuilles d'un à deux pieds, ovales, très-allongées et pointues, deux fois ailées et soutenues par des pétioles canaliculés, fermes et couverts d'écailles roussâtres, membraneuses, très-peu adhérentes. Les folioles sont alternes, presque horizontales, plus longues au milieu et diminuant à l'extrémité de la feuille jusqu'à ne produire qu'une pointe : les pinnules de ces folioles sont nombreuses, oblongues, obtuses, dentées, confluentes, surtout au sommet pointu des folioles dont la forme est conique. La couleur de ces feuilles est d'un vert gai un peu plus foncé en dessus. La fructification consiste en paquets nombreux, réniformes, ombiliqués, distincts, recouverts d'un tégument et rassemblés sur deux rangs à la base des pinnules des deux tiers supérieurs de la feuille.

La racine de fougère forme une souche longue, grosse trois ou quatre fois comme le pouce, composée au centre d'un axe gros comme le doigt, recouvert de grosses écailles épaisses, imbriquées vers le haut comme étaient les pétioles dont elles sont les restes; de petites radicules naissent entre ces écailles, et entre toutes ces parties se trouvent d'autres écailles membraneuses très-minces. Le parenchyme est verdâtre; toutes les parties extérieures sont d'un brun rougeâtre.

L'odeur de cette racine à l'état frais est nauséeuse. Sa saveur est un peu amère, acerbe et mucilagineuse. Les feuilles n'ont qu'une saveur herbacée un peu styptique et sont inodores.

On trouve la racine sèche dans les boutiques en grosses souches entières, ou en fragmens plus ou moins volumineux, toujours reconnaissables à leur couleur rougeâtre, même à l'intérieur, et à la disposition que j'ai indiquée plus haut, parce que la dessiccation n'y change rien. Elle ne conserve pas d'odeur, mais une grande partie de sa saveur. Il faut rejeter comme étant trop vieille toute celle qui est insipide, et encore plus

elle qui est moisie, verte à l'intérieur, ou détériorée e toute autre manière, ainsi qu'il s'en trouve beau-oup dans le commerce. Au reste, le mieux serait de ne e servir que de la racine fraîche, ou si l'on voulait mployer la poudre, de la préparer avec la racine raîche, séchée à l'étuve et pulvérisée aussitôt. Dans ous les cas, quelle que soit la manière dont on emploie a racine de fougère, il faut la briser pour la débarrasser e la mousse qui la recouvre, des moisissures et des ortions qui paraissent trop arides, détériorées ou nertes, mais qui sont en trop petite proportion pour a faire rejeter entièrement.

Préparations, doses. En poudre, la dose conseillée arie entre un gros et trois, pris chaque jour incor-porés dans du miel, ou étendus dans du vin, du lait, le l'eau sucrée, etc. En décoction, on la prend pour isane, soit seule, en y ajoutant seulement un sirop loux ou amer, soit pour aider l'action de vermifuges plus énergiques. On en fait bouillir pendant un quart l'heure une once ou deux, qu'elle soit fraîche ou sèche, dans une pinte d'eau. Il vaut mieux faire la décoction forte que trop faible. L'eau distillée et le sirop de fougère sont tout-à-fait oubliés.

Propriétés, usages. Il en est à peu près ainsi de a plante elle-même, dont les auteurs de matière médicale ne font plus mention, si ce n'est pour nier l'existence de la propriété vermifuge qui lui a oujours été attribuée, et pour laquelle elle est encore rès-souvent employée. Comme tout lemonde le sait, e gouvernement français, il y a près d'un demi-siècle, acheta à un assez grand prix, de Mme. de Nouffer, la con-naissance d'un remède secret pour tuer le ver soli-aire, lequel remède avait pour base la racine de fou-gère mâle. Mais cette base a paru si faible, en com-paraison des purgatifs drastiques qui l'accompagnaient, que le remède a été abandonné dès qu'il a été connu : depuis lors il n'a pas été tenté d'expériences assez précises pour constater l'action anthelmentique de la fougère, et il ne reste plus en sa faveur que les éloges des anciens médecins, ceux de Haller, Hoffmann, etc., et la confiance du vulgaire. En effet, on ne voit pas

bien comment sa racine, qui ne possède qu'une propriété amère et légèrement astringente, pourrait servir à tuer les vers, puisque beaucoup d'autres substances qui la possèdent à un plus haut dégré n'en sont pas capables. Par la même raison, on doit regarder comme encore plus imaginaires les propriétés *désobstruantes* qu'on lui attribuait, ses effets dans la mélancolie, la goutte, le scorbut, le rachitis, pour faire couler le lait, les règles, et guérir beaucoup d'autres maladies. L'emploi le plus fréquent de la fougère aujourd'hui consiste à composer avec ses feuilles les lits sur lesquels on couche les enfans scrophuleux. On doit ne faire servir à cet usage que des feuilles bien sèches. On les préfère à d'autres feuilles, parce qu'elles n'ont pas d'odeur capable d'agir sur la tête des enfans; mais aussi on convient que leur action tonique est très faible, et l'on y ajoute quelques feuilles ou fleurs aromatiques, quand on veut qu'elles aient plus d'énergie.

Tout ce que j'ai dit de cette espèce peut s'appliquer à la Fougère femelle, *Pteris aquilina*, Lin., vantée par un moins grand nombre de médecins, mais avec non moins d'exagération, et encore plus rarement employée actuellement. Ses feuilles ont souvent plus de trois pieds de haut, sont au moins trois fois ailées, à folioles linéaires, pubescentes en dessous, et d'un vert plus foncé en dessus que celles de la précédente. Les racines sont des souches plus longues, d'un brun noirâtre, blanchâtres intérieurement, et tachetées de manière à représenter, lorsqu'on les coupe très-obliquement, une figure assez constante que l'on trouve ressemblante à celle d'une aigle impériale à deux têtes. L'odeur faible, mais fade et particulière de cette racine, et sa saveur amère et astringente, peut-être plus prononcées que dans la racine de fougère mâle, se perdent en grande partie par la dessiccation; l'odeur surtout disparaît.

Il est encore une autre plante, l'Osmonde royale, *osmonda regalis*, Lin. dont je ne ferai pas la description parce qu'elle est tout-à-fait oubliée aujourd'hui. Je devais cependant en faire mention ici parce qu'elle est connue sous le nom de Fougère fleurie, Fougère

yale. Après avoir été conseillée autrefois, et aban-
nnée ensuite, elle a été de nouveau employée
ns le rachitis par un médecin de Genève. Il en con-
ille l'extrait de deux gros à demi-once par jour, pen-
nt deux ou trois mois, lorsque l'affection des os dé-
nd de l'engorgement des glandes mésentériques.
n exemple n'a pas été imité.

Toutes ces plantes croissent dans les bois, et se ré-
ltent quand on veut, soit pour la racine, soit pour les
uilles.

On ne les cultive pas : pour se les procurer on doit
planter des jeunes pieds dans une terre très-substan-
elle, fraîche et abritée du soleil; elles poussent en-
ite sans aucun soin, et se multiplient d'elles-mêmes.

RAISIER. F. des bois. *Fragaria vesca.* Icosandrie polygynie. Lin. Famille des rosacées. Juss.

Fleurs blanches, disposées en bouquets terminaux
r des pédoncules particuliers, au haut d'une tige
dicale grêle. Calice à dix découpures pointues, dont
nq intérieures plus larges, alternes avec les cinq ex-
rieures; corolle en rose à cinq pétales arrondis;
ne vingtaine d'étamines à anthères arrondies, d'un
une foncé; beaucoup d'ovaires à style simple sur
n réceptacle presque conique. Le fruit est conique
ssi, et formé d'une pulpe succulente qui contient
es petites semences rougeâtres, ovoïdes.

Plante peu élevée, composée de jets plus ou moins
ngs et rampans; de tiges florifères, hautes de trois
dix pouces, naissant de la racine ou de ses jets; de
uilles, presque toutes radicales, à pétioles aussi
ngs que les tiges, formées de trois folioles ovales,
blongues, à grosses dents qui terminent des nervu-
es obliques, vertes en dessus et blanchâtres en des-
ous; enfin des racines fibreuses, chevelues, rou-
eâtres, naissant d'une espèce de tronc commun qui
orte toutes les parties de la plante et tous les restes
es portions détruites; il en naît aussi des coulans qui
ont former d'autres racines en rampant sur la terre.

Le fraisier a une odeur faible assez agréable. Ses ra cines ont une saveur un peu acerbe. Tout le mond connaît l'odeur suave, et la saveur sucrée, acidule agréable des fraises.

On conserve quelquefois les jeunes feuilles de frai sier pour les employer à la manière du thé et pour l remplacer; mais ce sont surtout les racines qui son d'un usage fréquent. On ne conseille ordinairemen que les troncs un peu volumineux, et le plus souven on les trouve dans le commerce avec quelques feuil les. Quand elles sont sèches, elles diffèrent peu de l'é tat frais; tous les coulans en sont ôtés, et elles se pr sentent sous la forme de souches rougeâtres, comm écailleuses, formées le plus souvent de plusieurs tronc ligneux réunis par le bas, où elles fournissent beau coup de fibres. Elles n'ont pas d'odeur, et seulemen une saveur un peu acerbe comme dans l'état frais.

Préparations, doses. On emploie cette racine soit seule ou avec ses feuilles, en décoction à un petite poignée, ou une once ou deux par pinte d'eau adoucie avec un sirop. On l'ajoute souvent aux boui lons, aux tisanes dites *apéritives*. On a employ une eau distillée de fraises, et une eau distillée de plante entière; la première dans les gargarismes, seconde pour embellir la peau. On les néglige tout les deux.

Propriétés, usages. La propriété un peu toniq et astringente du fraisier l'avait fait placer parmi l remèdes *apéritifs*, et on lui croyait une gran puissance pour guérir les obstructions et la ja nisse. On lui a attribué aussi une action diurétiq énergique qui l'a fait recommander dans les malad des voies urinaires. Son usage est plus fréquent à pr sent entre les mains des herboristes et des charlatan qui l'emploient dans leurs tisanes banales contre l écoulemens de l'urètre. Dans ce cas, quoique ses pr priétés soient faibles, il est toujours nuisible au com mencement de la maladie, tant qu'il y a irritati vive et douleur forte en urinant : il ne peut conven que dans l'état avancé de l'écoulement.

Mais il est une autre partie du fraisier bien plus
nnue comme aliment que comme médicament, et
i serait cependant bien plus utile dans la guérison
s maladies si on l'employait convenablement : c'est
fraise. En se bornant à ne la considérer que comme
bstance alimentaire, on trouve que ce fruit est fai-
ement nourrissant, qu'il est rafraîchissant, et con-
quemment capable d'apaiser la soif; qu'il est tem-
rant, relâchant et un peu laxatif. Ces effets se pro-
ncent à proportion de la quantité que l'on en mange,
aussi quelquefois en raison du tempérament. C'est
nsi que les fraises sont plus utiles aux personnes
uées d'un tempérament bilieux ou inflammatoire,
ndis qu'au contraire elles sont plutôt nuisibles qu'a-
ntageuses aux tempéramens lymphatiques et aux esto-
acs faibles. Mais, indépendamment de ces données
nérales, il est certaines personnes qui, par excep-
on, ne peuvent supporter ces excellens fruits, soit
rce qu'ils leur répugnent, soit parce qu'elles ne
euvent les digérer, soit enfin parce qu'ils produisent
hez elles des accidens variés, tels que des éruptions
e boutons à la peau, des inflammations, des accès
e fièvre, etc. Toutefois, je le répete, ce sont des
xceptions très-rares, tandis que le nombre est très-
rand de ceux qui aiment les fraises et s'en trouvent
ien. On les voit réussir aux vieillards dont le
entre est paresseux, quand leur estomac est assez
rt pour les digérer. Mangées en grande quantité,
est-à-dire, à titre d'aliment médicamenteux, on cite
es faits qui prouvent que les fraises ont guéri la manie
vec fureur, la pulmonie, la fièvre hectique, la gout-
e, la pierre dans la vessie, etc. Il est possible qu'en
ffet un régime aussi adoucissant que celui de l'usage
resque exclusif des fraises, ait prévenu des attaques
e goutte, ou beaucoup diminué la douleur produite
ar la présence de la pierre dans la vessie : il se peut
nême qu'il ait produit une si grande diminution
ans des irritations pulmonaires qui simulaient la
hthisie, qu'on a pu lui attribuer la guérison de la ma-
adie confirmée; mais dans ces cas on a porté trop

loin la confiance dans le remède, qui ne peut pas plu fondre la pierre dans la vessie que rendre l'existenc au tissu des poumons désorganisé par des tubercule ou des ulcères.

On mange rarement les fraises sans assaisonnement. On y ajoute presque toujours du sucre, et a sucre l'on joint soit de la crème, soit du vin, ou mêm de l'eau-de-vie : pour les estomacs faibles, le vin es préférable à la crème. C'est à cela que se bornent le préparations que l'on peut faire subir aux fraises, qu ne sont jamais plus délicieuses que dans leur état na turel, et surtout venant d'être cueillies; car elles se dé tériorent en peu de temps, et sont douées de qualité tellement fugitives qu'elles ne supportent par la cuis son ni la distillation sans les perdre entièrement aussi n'en peut-on faire ni ratafia, ni sirop, ni com potes.

Enfin, en écrasant les fraises dans l'eau, à la dos de trois à six cuillerées par pinte, et en enlevant le graines par la décantation, on a une boisson trè agréable, désaltérante, adoucissante, relâchante, tem pérante et rafraîchissante, dont les effets sont trè avantageux dans une foule de maladies aiguës, ave forte irritation caractérisée par la fréquence du pouls la soif, la sécheresse de la peau, la chaleur, etc. O cite entr'autres les fièvres inflammatoires, bilieuse putrides, les catarrhes aigus, les inflammations fé briles de la peau, des viscères intérieurs, des voie urinaires, certaines dartres, quelques pulmonies, et tou les états analogues.

Le fraisier fleurit au printemps et pendant tou la belle saison; sa racine vivace peut se récolter pen dant toute l'année; il faut la recueillir pendant l'hive Il croît abondamment dans les bois, où l'on va plus souvent arracher sa racine pour le commerc Mais ses fruits sont consommés en si grande abon dance, que la culture seule peut y suffire. Cependa je n'entrerai dans aucun détail sur cet objet; il aura trop peu de rapport à la médecine qui doit toujou

chercher de préférence le fraisier et la fraise des
is.

Le fraisier peut être remplacé par la racine de chien-
nt ou d'asperge. Quant aux fraises, ce que j'en ai dit à
ccasion de celles des bois peut s'appliquer à beaucoup
espèces cultivées, excepté lorsque la culture, à force
art, leur a enlevé leur saveur et leur parfum,
ur leur donner un volume démesuré et en faire une
ritable monstruosité.

RAMBOISIER. RONCE FRAMBOISIÈRE. RONCE DU MONT
IDA. *Rubus idæus.* Icosandrie polygynie. LIN.
Famille des rosacées. JUSS.

Fleurs blanches, en petites grappes axillaires,
r des pédoncules un peu rameux et épineux, et
rmant des panicules terminales. Calice à cinq di-
sions blanchâtres, ovales, concaves, pointues,
nversées; corolle à cinq pétales arrondis, très-
verts; beaucoup d'étamines courtes, à anthères
rondies; styles à stigmate simple. Pour fruits une
aie molle, ovale, un peu poilue, formée de grains
cculens contenant chacun une petite semence.

Plante de trois à quatre pieds et plus, à tiges
gneuses, faibles, rameuses, vertes, striées, armées
aiguillons et garnies de feuilles alternes, à pétioles
pineux, ailées, en haut de la plante à trois folioles, vers
bas à cinq, et toutes ovales, pointues, à dents assez
nes et inégales, épaisses, douces au toucher, d'un
ert foncé en dessus, cotonneuses, blanches et ner-
urées en dessous. Racine ligneuse et rampante.

Les fleurs et les feuilles sont inodores, d'une sa-
eur herbacée, très-peu acerbe. Les framboises ont
n arôme particulier et une saveur sucrée, acidule,
ifférente de la fraise, et presque aussi agréable.

Les fruits sont la seule partie qui rend le fram-
oisier recommandable, mais plus comme aliment
u'à titre de médicament. Leurs propriétés diffèrent
eu de celles des fraises : ils sont rafraîchissans,

tempérans, laxatifs, et, en raison de leur odeur plus forte que celle des fraises, les framboises agissent sur le système nerveux : aussi, dit Chaumeton, il serait imprudent de les manger comme les fraises en grande quantité; elles détermineraient des coliques et la diarrhée. On les ajoute plus souvent à ces derniers fruits et aux groseilles, qu'on ne les mange seules. Elles ont l'avantage sur les fraises de pouvoir supporter la chaleur; en sorte qu'on en fait des confitures, des compotes, des gelées, des conserves, un sirop, et qu'on peut se servir de leur parfum pour aromatiser d'autres confitures, le sirop de vinaigre, etc. Toutefois leur action propre est plus sûre quand on les mange crues et fraîches, ou lorsqu'on les étend dans l'eau, comme je l'ai dit des fraises; elles produisent dans les mêmes cas des effets à peu près analogues.

Quant aux feuilles de framboisiers elles sont très-peu astringentes, et ce que je dirai des feuilles de ronce peut leur être appliqué. Les fleurs ne sont jamais employées, bien qu'on leur ait attribué des propriétés analogues à celles du sureau.

Le framboisier fleurit en juin; il croît naturellement dans les bois et sur les rochers avec les autres ronces. Cependant toutes les framboises qui paraissent sur nos tables sont le produit de la culture.

Cette culture est facile, parce que le framboisier apporte dans nos jardins toute la vigueur de végétation qui lui est naturelle. Il vient mieux dans une terre légère, fraîche, et même humide, quoiqu'il puisse pousser dans tous les terrains. On le multiplie moins par graines que par drageons pris sur d'anciens pieds, au mois de novembre ou de décembre. Il faut supprimer les branches faibles et renouveler l'arbre au bout de quatre à cinq ans pour avoir toujours de belles framboises.

On peut remplacer les framboises par les mûres et

mêm

ıême les groseilles ; les feuilles du framboisier par
ılles de ronces.

RAXINELLE. F. d'Europe. Dictame blanc. Dictam.
Dictamnus albus. Décandrie monogynie. Lin.
Famille des rutacées. Juss.

Fleurs blanches ou purpurines, en grappes ter-
ninales, très-droites ; calice à cinq divisions oblon-
ues et pointues ; corolle à cinq pétales ovales, dont
uatre redressés en haut ; dix étamines inégales,
ongues, à filets glanduleux, courbés à leur sommet
t portant des anthères courtes ; un style court,
ncliné sur un ovaire supérieur. Pour fruit cinq cap-
ules à deux graines.

Plante d'un à deux pieds, d'un bel aspect, à tiges
lroites, presque simples, arrondies, vertes en bas,
ougeâtres et glanduleuses en haut ; feuilles un peu
essemblantes à celles du frêne, alternes, ailées avec
mpaire, à folioles opposées, sessiles, ovales, dentées
inement, d'un beau vert luisant, et réunies par un
prolongement foliacé le long du pétiole commun.
Racine longue, peu grosse, inégale et blanchâtre.

Odeur des fleurs forte et presque citronnée ; celle
les feuilles forte aussi en les écrasant, et d'une
saveur amère, désagréable. Racine amère, âcre et
romatique.

C'est principalement cette racine que l'on trouve
èche dans les boutiques ; elle vient des départemens
néridionaux. A Paris elle est assez rare, parce qu'elle
est très-peu employée. On prescrit de préférence
'écorce de la racine que l'on vend quelquefois isolée
en fragmens plus ou moins gros ; cette écorce est
issez épaisse, roulée sur elle-même, blanchâtre, et
ı plus d'odeur et de saveur que la partie ligneuse.
Quelquefois on y trouve aussi les feuilles et les som-
nités fleuries, mais c'est par abus, et elles sont
out-à-fait sans usage, bien qu'autrefois on les ait con-
eillées dans les affections nerveuses. Tout ce qui va
uivre doit donc s'entendre de la racine de fraxi-

nelle ; car, ainsi que le remarque M. Pinel, quand en matière médicale on prescrit les feuilles de dictame, c'est toujours le *dictame de Crète* que l'on désigne.

Préparations, doses. Si l'on donne la racine entière, il faut en employer une plus forte dose que si on fait prendre l'écorce seule. Celle-ci se prescrit en substance et en poudre, depuis un gros jusqu'à deux ou trois. On en peut faire des infusions dans l'eau avec une once ou deux par pinte, que l'on fait boire par verre pour tisane. Si on fait l'infusion dans le vin, on ne la donne que par once. Enfin, Storck l'a conseillée en teinture qu'il faisait avaler par cuillerée, et qu'il préparait avec deux onces de racine en poudre, macérée dans une pinte d'alcool.

Propriétés, usages. C'est d'après l'emploi de cette préparation que Storck a vanté les succès de la fraxinelle dans les fièvres intermittentes, les fleurs blanches, la suppression des règles, la chlorose, l'hystérie, l'épilepsie, pour tuer les vers, etc. On l'a encore conseillée dans les cachexies avec langueur, le scorbut, les scrophules, l'hypocondrie, la mélancolie, etc. Dans tous les cas, il ne faut pas perdre de vue, en employant ce moyen, qu'il possède une propriété tonique et assez fortement stimulante ; qu'il agit en augmentant le ton des tissus, et en donnant plus d'activité aux fonctions des organes. Il porte d'abord sa première impression sur l'estomac comme tous les toniques stimulans, ce qui lui a mérité les titres de cordial et de stomachique ; et il produit bientôt une excitation plus éloignée, ce qui le fait donner comme sudorifique, emménagogue, etc. Quoi qu'il en soit de ces effets, ils ne sont pas encore assez bien déterminés dans leur mesure par des faits précis, pour donner une grande confiance dans l'emploi de la fraxinelle. Telle est au moins l'opinion du plus grand nombre des praticiens, qui ne l'emploient plus, et des auteurs de matière médicale qui ont récemment écrit, puisqu'ils n'en font pas mention.

Elle fleurit en juin et juillet, et sa racine peut se récolter en hiver et au printemps; elle est vivace, croît naturellement dans les bois de quelques départemens méridionaux, dans celui du Bas-Rhin et quelques autres. On la cultive dans beaucoup de jardins, pour la beauté de ses fleurs. Il paraît que l'huile essentielle de cette plante est presque à nu dans les vésicules qui la contiennent, puisque le soir, dans les temps chauds et secs, si on en approche une lumière, on allume une vapeur inflammable qui brûle sans endommager la plante. Pour produire celle-ci, il faut avoir recours à la graine que l'on sème aussitôt la maturité, dans des plates-bandes ou dans des pots. On peut repiquer en pépinière, avant de planter à demeure, ce qui réussit jusqu'à l'âge de trois ans; car elle ne fleurit guère avant cinq. Elle ne craint pas les plus grands froids, parce qu'elle est très-robuste; elle vient dans tous les terrains, mais elle prospère beaucoup mieux à l'exposition méridionale et dans une terre fraîche, franche et d'un bon fonds. On peut en faire reprendre aisément les éclats enracinés. Si on ne la sème qu'au printemps, elle ne lève que la seconde année.

FRÊNE. F. COMMUN. ***Fraxinus excelsior.*** **Polygamie dioëcie. LIN. Famille des jasminées. JUSS.**

Fleurs brunes, sans corolle ni calice, en grappes latérales, opposées, presque sessiles, formant panicules, hermaphrodites et femelles sur un même individu ou sur des individus séparés. Les premières consistent en un style conique à stigmate bifide, et en deux étamines opposées à anthères sessiles. Les unes et les autres donnent des capsules de plus de deux pouces de long, étroites, aplaties, ailées, et contenant une seule semence oblongue, pointue, aplatie et roussâtre.

Arbre très-grand, à gros tronc droit, à écorce cendrée, à branches opposées, peu étendues, à rameaux lisses et verdâtres, et à bourgeons noirs, courts et

ovales. Feuilles opposées, grandes, à pétioles un peu canaliculés, ailées avec impaire, formées de onze ou treize folioles opposées par paire, ovales, pointues, à petites dents dirigées en haut, glabres, et d'un beau vert clair un peu plus foncé en dessus.

L'écorce, mais surtout les feuilles, ont une amertume assez prononcée et un peu styptique, qui n'est pas désagréable; elles sont sans odeur. Les semences sont un peu aromatiques et amères.

On employait autrefois toutes ces parties du frêne ainsi que le bois; on ne donne plus aujourd'hui que l'écorce et les feuilles. Celles-ci se sèchent promptement, et se reconnaissent à la forme des folioles qui restent vertes, et à leur amertume. L'écorce se reconnaît à sa couleur cendrée ou verdâtre au dehors, jaune-blanc en dedans, et à son amertume un peu acerbe.

Préparations, doses. Feuilles vertes jusqu'à une once, et une demi-once seulement quand elles sont sèches, en infusion théiforme ou en décoction légère, dans un ou deux verres d'eau. L'écorce se donne en substance: deux gros de poudre récente dans un verre d'une infusion amère ou aromatique, que l'on sucre plus ou moins. On répète cette dose trois, quatre ou cinq fois par jour dans l'intervalle des accès de fièvre. On continue plusieurs jours, et ensuite on réduit à deux doses.

Propriétés, usages. Administrée de cette manière l'écorce de frêne a guéri si peu de fièvres intermittentes, que l'on a lieu de s'étonner que le nom de *quinquina d'Europe* lui ait été donné: toutefois puisqu'elle a opéré quelques guérisons, surtout parmi les fièvres tierces, on pourra encore la tenter lorsqu'on manquera de quinquina, ou que le quinquina lui-même aura échoué, car son effet n'est pas non plus infaillible. Les feuilles, comme purgatives, ne sont pas beaucoup plus recommandables, et ne peuvent remplacer le séné, même à dose triple; on les d[illegible] diurétiques; mais sous ce rapport elles peuvent êtr[illegible] remplacées avec avantage par beaucoup d'autr[illegible]

plantes un peu excitantes : il en est de même des semences. Je ne ferai qu'énumérer sans aucune discussion les maladies pour lesquelles on a conseillé les différentes parties du frêne. Ainsi pour l'écorce, on trouve nommés dans les auteurs les calculs, l'inflammation des reins, la goutte atonique, les hémorrhagies passives, la dysenterie et la diarrhée chroniques, les obstructions, les affections scorbutiques, scrophuleuses, vénériennes, les vers et les pâles couleurs; les feuilles ont été conseillées contre la morsure des reptiles venimeux, et les graines comme aphrodisiaques et contre l'hydropisie commençante. Je ne ferai qu'une réflexion : tant de maladies différentes peuvent-elles céder à un seul moyen ?

J'aurais eu des choses bien plus satisfaisantes à dire sur le suc du frêne que l'on connaît sous le nom de *manne*; mais cette substance n'est pas produite par l'espèce de frêne que j'ai décrite, et d'ailleurs n'est pas un produit indigène de la France.

Le frêne fleurit aux mois d'avril et de mai; on peut en récolter les feuilles pendant tout l'été; l'écorce et les graines en automne. Il croît naturellement dans les forêts des pays tempérés de l'Europe. On le fait venir facilement dans tous les terrains, et principalement dans une terre franche, un peu fraîche et profonde, comme on peut le voir dans *le Bon Jardinier.*

L'écorce de frêne est facile à remplacer par celle de saule blanc ou de marronnier d'Inde, et les feuilles par celles de baguenaudier, et encore mieux de séné.

FUMETERRE. F. OFFICINALE. FIEL DE TERRE. *Fumaria officinalis.* Diadelphie hexandrie. LIN. Famille des papavéracées. JUSS.

Fleurs petites, en épis latéraux et terminaux peu fournis, d'un bleu rougeâtre, pourpres à l'extrémité, et munies d'une petite bractée verte comme le calice, qui est très-petit et diphylle. Corolle oblongue, tu-

bulée, de quatre pétales irréguliers formant deux lèvres, dont l'inférieure est terminée en éperon à sa base; deux faisceaux de trois filets d'étamines, portant chacun trois anthères; style court, à stigmate en tête. Pour fruit une silique courte, contenant une petite semence courte et arrondie.

Plante d'un pied au plus de longueur, à tiges rameuses, diffuses, inclinées ou couchées, tendres, cassantes, succulentes, glabres, d'un vert bleu, souvent rougeâtres. Feuilles d'un vert clair ou glauques, glabres, alternes, pétiolées, ailées, à folioles aussi ailées, découpées profondément, ovales, obtuses, bifides ou trifides. Racine blanchâtre, pivotante, menue, terminée par de longs filamens un peu coriaces.

La fumeterre est sans odeur; sa saveur, qui lui a valu le nom vulgaire de *fiel de terre*, est caractérisée par une amertume très-prononcée et très-persistante.

Tous les auteurs conviennent que la fumeterre ne perd point de ses propriétés par la dessiccation. En effet, lorsqu'on la sèche aussitôt qu'elle est cueillie, et promptement, qu'on la choisit bien munie de feuilles, et qu'il n'y a encore que peu de fleurs d'ouvertes, elle conserve, à peu de chose près, sa couleur verte, ses formes et sa saveur amère. On doit donc rejeter comme détériorée, ou mal choisie, cette plante sèche quand elle abonde en tiges sans beaucoup de feuilles, et qu'elle présente des taches noires ou jaunâtres.

Préparations, doses. La préparation de fumeterre la meilleure, la plus active, la plus certaine dans ses effets, et aussi la plus employée, c'est le suc. Avant d'être clarifié, sa couleur est verte, sa saveur est celle de la plante, et il se donne à la dose de deux onces jusqu'à quatre, seul ou mêlé au petit-lait. La décoction ou l'infusion forte d'une poignée de la plante verte par pinte d'eau, ou deux onces de la sèche, sont aussi très-recommandables. M. Pinel en vante la décoction ou l'infusion dans le lait et

le petit-lait. On administre l'extrait depuis un gros jusqu'à deux. On fait un sirop de fumeterre commode pour les enfans ; il se donne aussi dans les tisanes apéritives d'une once à deux.

Propriétés, usages. Comme amère, tonique, et anti-scorbutique, la fumeterre ne peut être trop louée. L'expérience de tous les temps a montré ses effets actifs et salutaires dans plusieurs maladies contre lesquelles l'art est souvent impuissant. M. Pinel cite la guérison parfaite d'une dartre invétérée, récompense de six mois de constance à prendre une infusion de fumeterre dans du lait, et à faire des lotions de la même infusion sur la dartre. Desbois de Rochefort regarde son suc comme le meilleur anti-dartreux, surtout quand les dartres sont bilieuses ; il le conseille jusqu'à douze onces par jour. Plusieurs médecins, et entre autres M. Bodard, vantent les succès de la fumeterre dans la lèpre *radesyge*, nommée éléphantiasis du nord par le docteur Demangeon. Gilibert ne l'estime pas moins contre le scorbut. Enfin, l'autorité des anciens maîtres de l'art, et la pratique de tous les jours, nous apprennent que la fumeterre n'est pas moins efficace dans les engorgemens atoniques du ventre qui accompagnent les affections hypocondriaques. On se rend compte de ce résultat quand on considère que cette plante, indépendamment du principe amer au moyen duquel elle peut donner du ton au canal intestinal, a une action purgative qui concourt puissamment à débarrasser les organes abdominaux. On cite encore les cachexies, la mélancolie, les vers, l'inappétence, les digestions difficiles, la jaunisse, l'hydropisie, la gale, la goutte, parmi les maladies que la fumetere peut guérir : elle doit en effet être utile alors, mais il faut savoir choisir les circonstances où son action comme amère et tonique peut convenir, sans quoi son administration pourrait aggraver les maladies que l'on voudrait détruire.

La fumeterre fleurit tout l'été à partir du mois de mai. Cependant il est bon, pour la sécher, d'en faire la récolte avant la fin de la saison, afin qu'étant encore pleine de suc, la dessiccation en fixe davantage dans la plante.

Elle vient naturellement dans les terres cultivées, dans les champs, les vignes, les jardins, où elle meurt dans l'année, et se ressème d'elle-même. Aussi, quand on veut l'obtenir par la culture, il suffit de semer ses graines au printemps et en place; ensuite elle se ressème comme en plein champ.

On pourrait remplacer la fumeterre par les plantes chicoracées; leur action dans les maladies de la peau serait cependant moins certaine.

Gilibert a proposé de substituer la FUMETERRE BULBEUSE, *fumaria bulbosa*, Lin., à la F. officinale; mais ici l'analogie de propriétés fondée sur l'analogie des formes se trouve en défaut. S'il l'a vue réussir comme anti-fébrile et emménagogue, aucun fait n'est venu depuis confirmer ses expériences; et quoiqu'on l'ait encore vantée comme vermifuge, anti-septique, et contre les ulcères et la carie, elle reste actuellement sans usage. Cette espèce, appelée par les pharmaciens *aristolochia fabacea*, diffère de la fumeterre commune par sa tige simple de cinq à six pouces; ses feuilles composées, à folioles assez larges, incisées, lobées, obtuses; ses fleurs plus grandes avec des bractées aussi longues qu'elles; sa racine bulbeuse et charnue. Elle est vivace, croît dans les haies, les taillis, et fleurit de février en avril.

GALÉGA COMMUN. LAVANÈSE. RUE DE CHÈVRE.

Galega officinalis. Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs bleues, purpurines, rosées ou blanches, en épis longs, axillaires ou terminaux, pendantes sur de courts pédicelles, qui sont munis à la base d'une ou deux bractées linéaires et petites. Calice petit,

coloré, campanulé, à cinq petites dents aiguës; corolle papillonacée, à étendard ovale, les deux ailes oblongues, droites sur les côtés aplatis de la carène qui est un peu plus courte; dix étamines réunies par leurs filamens; style court à stigmate simple. Pour fruit une gousse linéaire, longue, peu comprimée, contenant trois ou quatre semences, et noueuse à chacune.

Plante de trois à quatre pieds, formant un buisson par ses tiges dressées, rameuses, glabres et striées, et par ses feuilles ailées, avec impaire, dont les folioles, au nombre de onze à quinze, ou dix-sept, sont portées sur un pétiole, muni à la base d'une stipule, grande, dentée et oreillée. Ces folioles sont opposées, presque pétiolées, ovales, allongées et pointues, mucronées, glabres, lisses et d'un vert foncé le plus souvent, quelquefois jaunâtre.

Odeur des fleurs très-faible et assez agréable; le reste de la plante inodore. Les feuilles ont très-peu d'amertume; et en général, cette plante est presqu'insipide, surtout quand on l'a fait sécher. On la trouve cependant ainsi dans quelques boutiques.

On en prescrivait des infusions d'une poignée ou deux par pinte d'eau, ou beaucoup moins dans le vin; on en donnait le suc à une once ou deux; on en préparait une eau distillée, etc.

Quand on n'établissait pas la confiance dans les plantes médicinales sur leurs qualités physiques et sur les effets immédiats qu'elles produisent, on ne pouvait manquer, d'après des observations incertaines, de leur supposer des propriétés spécifiques pour guérir certaines maladies; et même il est presque toujours arrivé, comme je l'ai déjà remarqué, que ce sont les plus inertes qui ont été chargées de guérir les maladies les plus graves. Ainsi, on a vanté le galéga pour guérir les fièvres typhodes, contagieuses, pestilentielles, les morsures venimeuses, la danse de Saint-Vit, l'épilepsie, les exanthèmes fébriles, les vers, et même l'hydropisie. Aujourd'hui il ne guérit plus rien, et pour l'employer, il faudrait d'abord commencer par déterminer ses propriétés réelles, s'il en possède

quelques-unes. On le mange, dit-on, en salade en Italie.

Le galéga fleurit aux mois de juin et juillet; il se sèche en fleurs. On le trouve dans les bois, surtout dans les prés et aux bords des ruisseaux, mais il n'est pas très-commun. On le produit au printemps, en semant sa graine qui lève facilement; il vient d'ailleurs très-bien dans toutes les terres; dans celle qui est fraîche il réussit mieux. On le multiplie par les éclats de ses pieds.

Ne lui ayant reconnu aucune propriété, je ne lui donne pas de substitut.

GARANCE. G. DES TEINTURIERS. GARENCE. *Rubia tinctorum.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des rubiacées. JUSS.

Fleurs jaunâtres, plus ou moins pâles, petites, disposées en petites panicules sur des pédoncules axillaires qui naissent par paire, ou se bifurquent au sommet de la tige et des rameaux. Calice très-peu apparent, à quatre dents; corolle campanulée à quatre et le plus souvent à cinq divisions ouvertes, ovales, très-pointues; quatre ou cinq étamines courtes, à anthères d'un jaune plus foncé que la corolle; style à stigmate bifide. Pour fruits de petites baies noires, arrondies.

Plante de deux à trois pieds, à tiges dressées, faibles, rameuses, diffuses, carrées, à angles très-saillans, et hérissées de pointes accrochantes. Feuilles disposées en verticilles ou en étoiles de quatre à six le long de la tige, et par deux opposées à la bifurcation des pédoncules. Elles sont sessiles, ovales ou ovales-lancéolées, glabres, d'un vert foncé, lisses en dessus, rudes et accrochantes en dessous, par les dents crochues dont elles sont munies sur la nervure du milieu et aux bords. Racines rameuses, traçantes, longues, arrondies, noueuses, assez grosses, rouges au dehors, jaunes-rouge en dedans.

La garance est inodore. Ses tiges et ses feuilles ont une saveur herbacée un peu amère. Sa racine, à peine odorante, est très-peu acerbe et amère. Ses qualités ne changent pas par la dessiccation. Ainsi, il est facile de la reconnaître dans le commerce où elle ne se trouve que sèche. Quant aux feuilles, si on les rencontre dans quelques boutiques, c'est par ignorance ou pour abuser du nom, et les fournir en remplacement de la racine; elles n'ont aucune action et ne sont jamais conseillées par les médecins.

Préparations, doses. Rien de plus simple que les préparations de garance : en substance et en poudre, jusqu'à un gros; en décoction jusqu'à une once par pinte d'eau, ou par chopine de vin, ce qui est plus rare.

Propriétés, usages. La connaissance de la propriété dont jouit la racine de garance de rougir les urines, qui remonte jusqu'à Galien; celle trouvée dans le seizième siècle de colorer les os de la même manière, ont dû faire attribuer à cette racine de nombreuses propriétés médicinales. Aussi depuis bien long-temps la plaçait-on, à cause de sa première propriété, parmi les diurétiques et les apéritifs, de même que les modernes l'avaient conseillée contre le ramollissement des os, seulement parce qu'elle était capable de leur donner une teinte particulière. Toutes ces suppositions sont actuellement appréciées à leur valeur, et l'on ne regarde plus la racine de garance que comme un léger astringent très-peu tonique, et qui peut être fort aisément remplacé dans les cas d'ictère, de toux ancienne, d'aménorrhée avec atonie, de fleurs blanches, de difficulté d'uriner, de maladies cutanées, d'affection hystérique, sciatique et de beaucoup d'autres maladies aussi variées, et conséquemment si difficilement curables par un moyen unique. Telles sont cependant les principales maladies contre lesquelles on a prescrit la garance; mais comme on n'en a jamais retiré d'avantage, on ne la trouve plus que par tradition dans

le commerce des médicamens, et on la vend très-rarement.

La garance fleurit à la fin de juin, et pendant les mois de juillet et août. Sa racine se récolte aussi bien au printemps qu'à l'automne. On ne la doit pas tirer de terre avant qu'elle ait trois ans.

La plante croît naturellement dans les départemens méridionaux de la France, où elle est vivace dans les vignes, le long des haies, etc. On la trouve aussi aux environs de Paris; mais celle que l'on vend dans les boutiques vient de Montpellier ou de l'Italie. Je n'entrerai pas dans le détail de sa culture, qui est un objet important, à cause de la grande consommation qu'on en fait pour la teinture; pour la médecine elle n'est jamais cultivée.

Tous les astringens faibles peuvent remplacer la garance, et, à cause de sa couleur, il n'est pas de racine avec laquelle on puisse la confondre.

GAROU. Sain-Bois. Lauréole paniculée. *Daphne gnidium*. Octandrie monogynie. Lin. Famille des thymelées. Juss.

Fleurs blanchâtres en dehors, et un peu rougeâtres en dedans, petites et rassemblées en paquets qui forment une panicule à la fin des rameaux. Chaque paquet de fleurs est soutenu par un pédoncule commun blanchâtre, et cotonneux ainsi que le calice de chaque fleur, dont le tube est court, un peu resserré à l'orifice, et partagé au limbe en quatre découpures comme le mézéréon. Ces fleurs ont d'ailleurs les mêmes caractères que ce dernier.

Arbuste de deux ou trois pieds, par une tige divisée presque dès la base en rameaux nombreux, effilés, plians et munis de beaucoup de feuilles sessiles, éparses, lancéolées, linéaires, pointues et même mucronées au sommet, glabres, lisses et d'un vert foncé

La racine est longue, grosse comme le pouce, grise en dehors, blanche à l'intérieur et fibreuse.

Les fleurs de garou ont une odeur douce et agréable, tout le reste de l'arbre est inodore; mais aucune partie n'est exempte d'une âcreté excessive. C'est surtout l'écorce de garou que l'on emploie; on la sépare aisément des tiges, et on la trouve sèche dans les boutiques, en fragmens plus ou moins longs, d'un brun rougeâtre du côté de l'épiderme, d'un blanc gris en dedans, et offrant dans le sens des fibres des filamens soyeux et brillans. En la mâchant, elle paraît d'abord insipide; bientôt son âcreté se manifeste, et elle va jusqu'à la causticité. Si on la laissait séjourner dans la bouche, il en résulterait une inflammation violente, une cuisson intolérable. On a cependant conseillé son usage à l'intérieur ainsi que celui de quelques autres parties du végétal; mais pour éviter les répétitions, je renverrai tout ce que je pourrais en dire à l'article du mézéréon. Je ne ferai mention ici du garou que sous le rapport de son usage à l'extérieur, qui est le plus fréquent, tandis qu'au contraire l'écorce du mézéréon est plus souvent employée à l'intérieur.

On applique l'écorce du garou entière, et du côté blanc, en fragmens plus ou moins larges, que l'on amollit pour qu'ils s'appliquent mieux et pour en augmenter l'activité, en les faisant macérer quelques heures dans le vinaigre. On en réunit autant de morceaux qu'il est nécessaire pour couvrir la surface sur laquelle on veut opérer. Si on peut l'employer verte, elle agit sans aucune préparation. Quand l'application est faite, on met dessus une feuille de lierre ou de poirée, et on contient par un bandage pendant un jour ou deux, selon la sensibilité des sujets. En renouvelant plusieurs fois l'écorce, elle produit une irritation, et même une phlogose dont il résulte d'abord une sorte de démangeaison, puis de la cuisson, de la rougeur, un léger soulèvement de l'épiderme, et une abondante sécrétion de sérosité. En continuant pendant long-temps de l'appliquer dans

un lieu bien circonscrit, on obtient l'effet vésicant sans aucune ulcération ; mais cet avantage n'est pas compensé par l'inconvénient de la douleur et de l'irritation que cette substance produit. En outre, son action est toujours fort lente ; il faut la renouveler réguliènent; et enfin chez quelques personnes son effet est tout-à-fait nul : ce qui oblige, après plusieurs tentatives, à recourir à un autre moyen. Il ne peut pas non plus suppléer le cautère qui agit beaucoup plus profondément ; mais il est souvent préférable aux vésicatoires composés de cantharides, que quelques personnes ne peuvent supporter ; c'est le seul cas où on doive l'employer ; en sorte que l'usage du garou, comme vésicant, ne se recommande pas par sa nécessité. Il est beaucoup plus utile dans la composition des pommades épispastiques qui servent aux pansemens des vésicatoires, et qui, en général, sont beaucoup plus douces, sans produire moins de suppuration que les pommades de cantharides.

Cependant je dois indiquer les circonstances dans lesquelles l'emploi du garou a été conseillé comme exutoire. Ce sont à peu près tous les cas qui réclament l'emploi du vésicatoire, tels que les répercussions de virus sur des organes intérieurs, la guérison des rhumatismes chroniques, des dartres, etc. On l'a appliqué derrière les oreilles ou sur quelqu'autre partie de la tête, contre les douleurs de tête goutteuses, celles de dents, les migraines, les fluxions, l'ophthalmie séreuse ; on l'a conseillé contre les morsures des animaux venimeux ou enragés. On sait que dans une province de France, l'Aunis, le garou est connu sous le nom de *bois d'oreille*, parce qu'on en introduit une petite portion à travers le lobe de l'oreille, afin d'y déterminer une exudation favorable à la dentition, ou préservative d'autres accidens. On se sert aussi quelquefois des fibres de la racine, dont on fait des espèces de plumasseaux excitans pour passer dans les sétons comme une mèche.

Le garou ne fleurit guère avant le mois de juillet ;

il croît spontanément dans les lieux arides et secs des départemens méridionaux, où l'on recueille son écorce au printemps ou à l'automne pour l'envoyer dans le commerce. On le cultive dans beaucoup de jardins; mais celui qui est vendu dans le commerce à Paris vient du midi par la voie de Nîmes et de quelques autres villes.

Le garou a besoin de l'orangerie dans les parties un peu septentrionales de la France; mais ailleurs on peut le risquer en pleine terre avec quelques précautions. Le mézéréon bois-gentil est plus robuste, ainsi que la lauréole commune. Les terres trop bonnes ne leur réussissent pas aussi bien que celles qui sont substantielles mais légères, fraîches et ombragées, les terreaux légers et les sols semblables à ceux des bois. On peut produire le garou par sa graine semée aussitôt la maturité et avant qu'elle soit sèche: si on veut la voir lever la première année au printemps on sème en pleine terre, dans des sillons ou à la volée, en recouvrant la graine de deux pouces de terreau; on peut aussi semer dans la terre de bruyère en terrine: on ne repique que quand le plant a assez de force. On greffe le garou avec les autres espèces, et surtout avec la lauréole commune.

On peut se servir de l'écorce de celle-ci pour le remplacer, ainsi que du mézéréon; on pourrait se servir aussi des euphorbes et même de la moutarde.

GENÊT A BALAIS. G. COMMUN. *Spartium scoparium.* Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs jaunes, grandes, solitaires et placées latéralement au sommet des rameaux sur de courts pédoncules. Calice petit, court, glabre, en cloche, à deux lèvres; corolles papillonacées, à étendard réfléchi, ainsi que la carène qui est pendante quand la fleur est épanouie et ne recouvre plus les dix étamines; ailes divergentes. Pour fruit une gousse comprimée, velue, contenant huit à douze semences.

Arbrisseau de trois à sept pieds de hauteur, à rameaux droits, nombreux, glabres, les plus gros garnis d'écorce, les derniers, ou les pousses, d'un vert foncé, portant de petites feuilles ovales, pointues, vertes et un peu velues; les inférieures à trois folioles.

Aucune odeur; les fleurs presque insipides, les pousses amères.

A Paris on a coutume de sécher les jeunes pousses de genêt garnies de leurs fleurs. Ces fleurs perdent un peu de leur couleur; les pousses, en séchant, ne changent rien à leurs formes, à leur saveur, ni probablement à leurs vertus. On néglige la racine et les semences.

Préparations, doses. On faisait autrefois beaucoup de préparations du genêt, et toutes ses parties étaient employées. Peyrilhe indique les semences comme émétiques d'un gros à quatre : le suc des fleurs comme purgatif de demi-once à une once; enfin les racines et les feuilles ont été données en décoction, à la même dose. Cullen prescrit comme purgatif la décoction d'une demi-once des sommités, bouillies dans une pinte d'eau, jusqu'à réduction de moitié, et administrée par deux cuillerées à la fois, jusqu'à ce que l'effet purgatif soit obtenu. Cette décoction est jaunâtre; elle a toute la saveur des pousses. C'est la seule préparation du genêt qui mérite d'être conservée, quoique l'on trouve encore dans quelques pharmacies le sirop fait avec une infusion des fleurs sèches. Il est fort douteux que les fleurs, malgré leur ancienne réputation, jouissent de quelque vertu.

Propriétés, usages. C'était parmi les apéritifs que l'on plaçait le genêt, et il était donné dans les hydropisies; on le recommandait aussi pour les dartres, probablement à cause de sa propriété purgative, la seule sur laquelle on puisse compter. Aussi lorsqu'on donne le genêt, on ne doit pas en attendre d'autre effet que de stimuler les voies digestives. On pourrait peut-être encore le donner comme diurétique stimulant, mais, sous tous ces rapports, ses propriétés sont si

faibles ou si mal déterminées, qu'il serait prudent d'en abandonner l'usage, qui, au reste, se restreint davantage tous les jours.

Cet arbrisseau fleurit en mai et juin; il se trouve dans les bois et les pâturages secs, où il est vivace. C'est pendant ces deux mois qu'il faut faire la récolte de ses jeunes pousses avec les fleurs pour les sécher et les conserver.

Il croît si abondamment dans les terres qui se reposent, et il est d'ailleurs si peu employé, qu'on ne pense pas à le cultiver pour l'usage de la médecine. On pourrait, au reste, en semer la graine au printemps.

Le genêt à balais, que l'on désigne le plus ordinairement sous la dénomination de *genista scoparia*, peut être remplacé par le GENÊT DES TEINTURIERS, *genista tinctoria*. C'est même de celui-ci que Peyrilhe fait l'histoire, et il n'indique l'autre que pour le suppléer. Le genêt des teinturiers est un arbuste d'un pied et demi à deux pieds, dont les rameaux droits sont striés, et portent des feuilles alternes, éparses et lancéolées. Ses fleurs sont jaunes comme dans le genêt à balais, mais en épis droits plus garnis, et terminaux; il fleurit un peu plus tard.

Enfin il y a dans nos départemens méridionaux le GENÊT GRIOT, *spartium purgans*, LIN., dont l'action purgative, peut-être plus active que celle des deux autres, mériterait d'être appréciée. Il est formé de tiges d'un pied et demi, droites et très-rameuses, à rameaux presque nus, les plus jeunes soyeux; les feuilles alternes, petites et lancéolées; les fleurs jaunes, latérales et solitaires.

GENÉVRIER COMMUN. GENIÈVRE. PÉTRON. PÉTROT. *Juniperus communis.* Dioëcie monadelphie. LIN. Famille des conifères. JUSS.

Fleurs dioïques, en chatons, presque sessiles, solitaires, axillaires, ovales, à écailles réunies sur un axe commun. Les *mâles* en chatons un peu coniques, formés de trois verticilles à trois écailles, avec une fleur au dessous de chaque écaille et une terminale; toutes les dix composées seulement de trois à quatre anthères sessiles. Les fleurs *femelles* en chatons plus petits, arrondis, à écailles opposées, en petit nombre, en deux rangées, l'inférieure portant trois fleurs à calice à trois divisions, à trois styles portés sur un ovaire qui devient une petite baie arrondie, verte d'abord, puis bleue et noirâtre à la maturité la seconde année seulement; cette baie est charnue et succulente, formée par l'agglutination des écailles; elle contient des semences oblongues, osseuses, dans une pulpe jaunâtre.

Arbrisseau de trois à six pieds, très-rameux, formant un buisson épais, difforme, tous ses rameaux montans et diffus, l'écorce rugueuse et rougeâtre. Les dernières pousses sont un peu pendantes et les feuilles toujours vertes sont disposées par verticilles de trois, s'écartant à angles droits, sessiles, linéaires très-pointues, piquantes, fermes, glabres, d'un beau vert clair en dessous et sur les bords du dessus dont le milieu est occupé par une large raie blanche ou glauque. Racine composée de rameaux ligneux.

L'odeur du genévrier est assez prononcée, un peu balsamique et agréable lorsqu'on écrase les feuilles. La saveur de ces mêmes feuilles est amère, résineuse; mais ce sont surtout les baies dont il importe de déterminer les qualités, parce qu'elles sont le plus en usage comme médicament. Leur odeur est forte et aromatique, surtout en les écrasant, et encore plus en les brûlant. Leur saveur faiblement sucrée est aromatique et balsamique ou résineuse.

Ce sont ces baies que l'on emploie presque exclusi-

vement en médecine, et quoique l'on conseille avec raison de les donner récentes, ou même fraîches, on n'en trouve guère dans le commerce que de sèches et souvent d'assez anciennes. Il faut les choisir grosses, pleines, entières, peu ridées et pesantes; qu'en les écrasant leur parenchyme ne paraisse pas sec et aride, et qu'elles répandent une odeur forte et résineuse; enfin qu'elles manifestent au goût une saveur de carotte très-sucrée et balsamique. Après les baies ou *graines*, ce qu'on emploie le plus du genévrier ce sont les sommités des dernières branches. On les trouve souvent sèches daus les boutiques d'herboristes, bien qu'on ne dût les employer que fraîches, ce qui serait facile, puisque l'arbre porte constamment des feuilles vertes. Enfin le bois a été aussi conseillé, mais il se rencontre rarement dans le commerce. Il est léger, rougeâtre, d'une odeur agréable et aromatique; son écorce est rougeâtre et raboteuse. C'est de ce bois que découle, dans les climats chauds, une résine appelée *sandaraque*, qui n'est point d'usage en médecine, quoiqu'elle ait été conseillée comme astringente.

Préparations, doses. Les graines ont été soumises à une foule de préparations dont plusieurs encore sont journellement conseillées dans la pratique médicale. On en peut mettre infuser à vaisseau clos depuis une demi-once jusqu'à deux onces, entières ou concassées, dans une pinte d'eau, que l'on édulcore ensuite pour la faire boire comme tisane. Comme elles se mettent assez difficilement en poudre, on les prescrit rarement sous cette forme; la dose peut en varier depuis un demi-gros jusqu'à un gros ou deux par jour. On en prépare un extrait, et un rob bien plus célèbre; ils se donnent l'un et l'autre à la même dose que la poudre, soit en pilules, en bols, ou délayés dans une cuillerée de vin tonique. On en fait une teinture qui s'emploie de demi-gros à un gros, et une huile essentielle depuis trois ou quatre gouttes jusqu'à dix ou vingt. Ces deux dernières préparations doivent être étendues dans un verre d'infusion des baies ou toute autre infusion aromatique appropriée. Enfin on

en prépare une eau distillée qui peut se donner à dose volontaire ; elle est peu en usage. Les sommités des branches peuvent être employées en infusion à même dose que les baies. Quant au bois, on l'emploie en copeaux ou râpé, et en décoction comme les bois sudorifiques ; mais la décoction doit en être plus longue. Je ne parle pas du ratafia que l'on fait avec les baies de genièvre, de la boisson fermentée appelée *genévrette*, des dragées, de la conserve, etc., etc. J'ajouterai seulement que l'on conseille quelquefois ces baies entières après le repas, ou mêlées dans certains alimens; la dose est alors de quelques unes jusqu'à une vingtaine. Un dernier usage, et qui n'est pas le moins fréquent des baies de genièvre, consiste à les brûler dans les lieux où l'on veut changer la mauvaise odeur de l'air. On sait bien que ce moyen ne fait que répandre une odeur aromatique et balsamique assez agréable à la place de celle qui déplaît, sans rien changer à l'action délétère que l'air pourrait faire craindre. Mais cet avantage est suffisant pour en justifier l'emploi dans beaucoup de cas, parce que le plus souvent, au moins dans les appartemens, on n'a à combattre que les qualités d'un air vicié seulement par des excrémens ou d'autres matières dont la présence est incommode sans être dangereuse. Au contraire, dans les hôpitaux, les prisons, et tous les lieux de grands rassemblemens, l'air peut être chargé de miasmes délétères que des fumigations muriatiques peuvent seules attaquer avec avantage ; ici les fumigations aromatiques seraient dangereuses en ce que leur effet sur l'odorat donnerait le change sur la présence des miasmes sans les empêcher d'agir.

Propriétés, usages. Deux propriétés sont remarquables dans les préparations de baies de genévrier ; l'action diurétique, et l'action tonique et stimulante sur les organes de la digestion. Voyons d'abord la première. Il paraît démontré par beaucoup de faits bien constatés que ces baies étendues avec une certaine quantité de liquide, provoquent une sécrétion de l'urine plus abondante que ne ferait la même quantité

de liquide seul. Elles sont donc diurétiques, mais avec cette particularité qui leur est propre, si elle est réelle, que dans les maladies où l'irritation de l'urètre est telle que le passage de l'urine est très-douloureux, comme dans la blénorrhagie, l'usage des baies ajoutées aux tisanes mucilagineuses, qui sont indiquées alors, a pour résultat de procurer une excrétion non douleureuse de l'urine, et cela paraît d'autant plus certainement l'effet d'une action particulière, que le genièvre étant tonique et excitant, il devrait plutôt augmenter la sensibilité déjà très-exagérée du canal que d'empêcher le passage de l'urine d'y causer de la douleur; cependant le fait est vrai, je l'ai vérifié plusieurs fois, et M. Jourdan a observé la même chose chez les individus sanguins et robustes, ou d'une constitution irritable. M. Demangeon a consigné dans le journal de médecine deux observations qui donnent des résultats semblables dans des cas peu différens; il s'agit de deux enfans qui éprouvaient une douleur et une difficulté très-grande à uriner et qui, après avoir bu pendant deux ou trois jours d'une infusion de baies de genièvre dans une décoction d'orge mondé, n'éprouvèrent plus de dysurie et rendirent de petits calculs. Enfin une dernière preuve de l'action des baies de genièvre sur la sécrétion urinaire, c'est l'odeur de violette que contractent les urines quand on en fait usage. Si ce dernier fait ne conduit à aucune induction thérapeutique, il n'est cependant pas sans intérêt de le remarquer ici. Mais l'action diurétique ainsi démontrée dans le genièvre, quelles sont les maladies qu'il combattra avec avantage? Après les affections des voies urinaires, et la néphrite calculeuse, on l'a conseillé dans les hydropisies, l'asthme, les obstructions abdominales, etc. C'est surtout dans les hydropisies qui succèdent à de longues maladies avec dispositions scorbutiques qu'il faut l'employer.

Ce dernier usage me conduit à parler de l'action tonique et légèrement excitante des baies de genièvre. Données sous la forme d'extrait, de rob, de ratafia, dans le vin, etc., elles produisent une action tonique

et plus ou moins stimulante sur l'estomac et sur les voies digestives. C'est ainsi qu'elles agissent dans les affections scorbutiques, les fièvres intermittentes avec faiblesse générale, la suppression des règles avec chlorose, les affections vermineuses, les digestions pénibles avec rapports venteux, les flux de ventre par faiblesse des intestins, etc.

On attribue aussi assez généralement la propriété diaphorétique aux baies de genièvre. Je ne nie pas cette action, quoiqu'elle me paraisse en opposition avec la propriété diurétique que je leur ai reconnue plus haut, mais je crois qu'elle ne doit avoir lieu que lorsqu'on les emploie dans certaines conditions, par exemple, étendues dans un liquide très-chaud, ou à une dose très-forte; de ces deux manières il en peut résulter une accélération dans les mouvemens circulatoires, une chaleur générale, et enfin une sueur plus ou moins forte, mais seulement de courte durée. Il n'en est pas de même du bois de genévrier, ou des feuilles et sommités, s'il faut en croire plusieurs praticiens qui les regardent comme sudorifiques, et qui proposent de les substituer, surtout le bois, au gaïac. Sans partager cet enthousiasme, je pense qu'on l'unirait avec avantage aux bois sudorifiques comme on fait du sassafras, et même pour remplacer celui-ci; ainsi il pourrait concourir à combattre les affections vénériennes, certains rhumatismes goutteux, et autres maladies de même nature.

Le genévrier fleurit en avril et en mai; on récolte ses baies en automne et les autres parties pendant toute l'année puisque l'arbre est toujours vert. Il croît spontanément sur les lieux élevés, secs, arides; aussi peut-on le cultiver en pleine terre dans toutes les expositions. Il suffit pour le faire croître de semer ses graines en place aussitôt la maturité, pour qu'elles lèvent au printemps suivant. Cependant on choisit, quand on veut qu'il réussisse mieux, une terre légère sans engrais, et on le place au levant. On peut aussi le multiplier de boutures faites à l'ombre pendant l'au-

tomne, mais on emploie moins souvent cette méthode.

Le genévrier n'est pas un végétal que l'on puisse facilement remplacer par d'autres, parce qu'il réunit plusieurs actions, suivant les parties que l'on emploie et la manière de les employer. C'est d'ailleurs un agent assez sûr pour qu'on ne lui cherche pas d'équivalent quand il est indiqué. Mais, malgré son excellence, bien reconnue de tous les praticiens, je ne crois pas qu'on doive le substituer exclusivement aux bois sudorifiques; seulement, comme je l'ai déjà dit, on peut l'ajouter aux préparations que l'on fait avec ceux-ci.

GENTIANE. GRANDE GENTIANE. GENTIANE JAUNE. *Gentiana lutea.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des gentianes. JUSS.

Fleurs jaunes, grandes, nombreuses, fasciculées, ou comme verticillées, et axillaires au haut de la plante, sur des pédoncules d'un demi-pouce et simples. Calice mince, à cinq divisions pointues, et fendu d'un côté jusqu'à la base; corolle monopétale, en roue, à limbe ouvert en cinq à huit divisions profondes, étroites et marquées de très-petits points; cinq étamines plus courtes que la corolle, libres et à anthères oblongues; style à deux stigmates. Capsule oblongue, quadrangulaire, à une seule loge contenant des graines orbiculaires et plates.

Plante de trois pieds environ, à tiges simples, droites, arrondies et portant des feuilles opposées, sessiles, connées, ovales et moins grandes que les inférieures qui sont pétiolées, de même forme, nervurées, plissées en long, lisses, d'un beau vert, et ressemblantes à celles du grand plantain ou de l'ellébore blanc. Racine grosse et longue, un peu traçante, cylindrique, ridée, rugueuse, et d'un brun foncé à l'extérieur, charnue, spongieuse, et d'un jaune rouge intérieurement.

Cette racine n'a qu'une odeur très-faible, mais sa saveur est d'une amertume très-prononcée et franche. Le reste de la plante est sans odeur et n'a qu'une amertume faible.

On l'emploie rarement fraîche, parce que dans le commerce on la trouve toujours sèche. Elle vient en fragmens plus ou moins longs, gros comme le pouce, marqués de rides annulaires, et, comme à l'état frais, d'un jaune plus rouge en dedans qu'en dehors, où elle est plus souvent fauve que d'un brun foncé. La meilleure racine de gentiane est d'une belle couleur jaune rougeâtre à l'intérieur, d'un tissu un peu dense, et conséquemment assez pesante; il est même avantageux qu'elle ait un certain volume, parce qu'on a observé que celle qui a moins de quatre ans d'âge ne jouit pas de toutes les propriétés dont cette racine est susceptible.

Préparations, doses. L'emploi le plus simple de la gentiane consisterait à la mâcher: ce serait aussi le meilleur lorsqu'on veut la faire prendre à petite dose pour fortifier l'estomac. Ses parties solubles en seraient exprimées par la mastication, dissoutes par la salive, et portées ainsi sur les organes digestifs. Les personnes auxquelles une amertume excessive ne répugnerait pas trop se trouveraient très-bien de ce moyen: il suffit d'en mâcher une racine grosse comme le doigt chaque jour. Au reste, on peut en essayer, et si l'on a le courage de supporter deux ou trois épreuves, la répugnance deviendra presque nulle, comme je l'ai vu plusieurs fois. Quoi qu'il en soit, cette manière de se servir de la gentiane n'est pas fort commune, et l'on a plus souvent recours à la poudre que l'on donne dans une cuillerée de soupe pour couvrir son amertume excessive. Mais cette manière de donner les médicamens toniques n'est pas aussi avantageuse que de les administrer quelques instans avant le repas. Ici on trouve l'estomac vide, et l'on y produit une impression tonique qui est merveilleusement utile pour favoriser la digestion suivante. Prise avec la soupe, au contraire, indépendamment de ce qu'un tel véhicule leur ôte, dans le premier moment, une grande partie de leur activité, la surcharge d'alimens qui suit bientôt, dans un repas même modéré, empêche toute action ultérieure; et cela arrive d'autant plus certainement qu'on

emploie

emploie ordinairement de cette manière la gentiane à petite dose, telle que quelques grains à un demi-gros au plus. Aussi, lorsqu'on la donne pour combattre la fièvre, on l'offre toujours seule; on a grand soin de la faire agir sur l'estomac à nu, et alors on la donne à plus grande dose, jusqu'à un gros ou deux. Au reste, la poudre de gentiane, à cause de son amertume, est moins employée que l'extrait qui peut se donner à plus petite dose sans produire moins d'effet. On peut encore faire à l'extrait l'application de tout ce que je viens de dire de la poudre : on en administre huit ou dix grains en pilules, ou dissouts dans une cuillerée de vin ou de bouillon, et suivant les cas, on peut augmenter jusqu'à un gros. On fait dans l'eau une décoction de gentiane avec un gros ou deux par pinte; souvent on la met seulement macérer à froid pendant un jour ou deux; suivant la longueur du séjour dans l'eau, celle-ci devient plus ou moins amère, et plus ou moins jaune; mais on a rarement recours à ces préparations qui, se présentant sous un grand volume, laissent trop sentir l'amertume du médicament. On en fait un vin par infusion, et une teinture qui sont plus employés. On donne du premier une cuillerée à bouche avant le repas, et de la seconde une cuillerée à café, ou soixante à quatre-vingts gouttes. Il est une préparation de gentiane bien connue des médecins et très-souvent employée ; c'est l'élixir de Peyrilhe. On le fait en mettant dans une bouteille d'eau-de-vie ordinaire deux gros à une once, selon la force que l'on veut obtenir, de racine de gentiane, et un gros à quatre de carbonate de potasse. Cet élixir se donne avant chaque repas, depuis une cuillerée à café jusqu'à une cuillerée à bouche, suivant la dose de racine employée et l'âge du malade. Mais cette préparation si utile m'a paru très-souvent produire de l'irritation à l'intérieur; j'ai toujours trouvé avantageux de l'adoucir avec du sucre ou un sirop. J'ai aussi remarqué que l'on obtenait tout les bons effets de la gentiane et du carbonate de potasse, sans les inconvéniens de l'eau-de-vie, en préparant avec ces deux substances un sirop fait avec un

vin tonique au lieu d'eau. Je fais employer une demi-once de racine et deux gros de sel par bouteille de sirop auquel je ne fais mettre que la moitié de ce qu'il faut de sucre pour un sirop ordinaire. On n'en prépare qu'une bouteille à la fois, et l'on en donne une cuillérée à bouche avant chaque repas.

Je ne ferai pas l'énumération des nombreuses préparations dans lesquelles entre la gentiane ; on peut les voir dans les formulaires, les codex ; mais quelle que soit la forme que l'on adopte pour faire prendre la gentiane, il ne faut pas y tenir strictement : il vaut mieux au contraire, si l'on y a recours pendant long-temps, changer de temps en temps de préparation ; par-là on prévient souvent le dégoût, et, ce qui est encore plus avantageux, on soustrait le médicament à l'effet de l'habitude dont le résultat est de rendre son action nulle. A l'extérieur, on emploie la poudre de gentiane pour remplacer celle de quinquina sur les plaies gangréneuses ; on se sert aussi de morceaux de racine convenablement taillés, pour introduire dans les ouvertures fistuleuses en guise d'éponge préparée. On en fait des pois à cautère.

Propriétés, usages. Nous pourrions répéter ici à peu près tout ce que nous avons dit en parlant des propriétés de la petite centaurée, et s'il y a quelques différences à remarquer entre les deux substances, c'est que l'action tonique de la gentiane est plus forte; car sa manière d'agir est la même, et les organes digestifs en reçoivent la principale impression. Ce n'est pas que, indépendamment du principe amer qui produit les effets dont nous allons parler, elle ne contienne aussi un principe volatil susceptible d'agir sur le système nerveux ; mais ce principe est assez faible pour qu'il faille le concentrer par la distillation pour le voir produire une action sensible ; en sorte que, comme dans les préparations dont nous avons fait mention, et aux doses que nous avons prescrites, il ne se trouve pas assez rapproché pour agir, nous pouvons le négliger et ne parler que du principe amer, et conséquemment de l'action tonique. Lorsqu'on donne

la gentiane on peut en obtenir deux effets différens. Si l'on en fait prendre tout à coup une grande dose, il y a une action si forte sur l'estomac et les organes voisins, que leurs fonctions sont momentanément exaltées, dénaturées, que les forces sont augmentées dans toute l'économie, et que tous les mouvemens sont dérangés. Or, si tous ces effets sont produits quand un accès de fièvre allait se développer, et surtout si la cause qui donnait naissance à la fièvre, était la débilité des organes, l'accès sera prévenu, et si l'épreuve est répétée la fièvre sera guérie. C'est ainsi que la gentiane agit dans les fièvres intermittentes; mais d'après ce que nous venons de dire, il est facile de sentir qu'elle ne les guérit pas toutes, qu'elle ne combat avec succès que celles dont la faiblesse est la cause, ce que démontre assez la pâleur des sujets, la lenteur de leurs mouvemens, l'inertie de leurs fonctions, la mollesse de leurs chairs, et souvent leur infiltration. Au contraire, on doit s'attendre que, loin de guérir, elle aggraverait les fièvres inflammatoires, ou produites par une irritation gastrique ou autre, et qu'elle serait insuffisante dans les intermittentes pernicieuses. Enfin, il ne faut pas dissimuler que, même dans les circonstances où la gentiane est bien indiquée, elle ne réussit pas toujours; c'est ce qui avait déterminé Cullen à y joindre les racines de bistorte, de tormentille et la noix de galle en petite proportion; il croit avoir obtenu plus de guérisons par cette alliance.

De tout cela, il résulte que le principal emploi de la gentiane n'est pas dans les fièvres. Le plus souvent c'est à petite dose qu'elle est donnée, et l'on en continue l'usage pendant long-temps pour combattre les affections qui sont dues à une atonie des organes de la digestion ou de toute l'économie. C'est ainsi qu'on s'en sert dans les affections vermineuses, glaireuses et venteuses; quand les digestions se font mal et lentement, qu'il y a défaut d'appétit, et même dégoût, qui ne sont pas dus à un état bilieux de l'estomac ou à toute autre cause étrangère à la faiblesse ; quand il

revient des aigreurs, dans les dévoiemens atoniques, quelques engorgemens du ventre, certaines hydropisies, les infiltrations qui accompagnent beaucoup de convalescences, dans les pâles couleurs, le scorbut, etc. On l'a aussi beaucoup louée pour la guérison de la goutte; mais le discrédit dans lequel est tombée la poudre de Portland dont elle forme le principal ingrédient, prouve assez que dans les affections goutteuses on ne lui attribue pas plus de vertus qu'aux autres amers. Au reste, elle ne peut avoir de succès que dans la goutte accompagnée de symptômes de faiblesse. Il n'en est pas de même dans les scrophules; il paraît que la gentiane agit sur la cause même de la maladie, indépendamment de son action sur les organes digestifs, dont elle rétablit les fonctions si souvent languissantes dans les écrouelles, le rachitis, etc. Mais, quelque utile qu'elle soit dans ces cas et dans beaucoup d'autres, il ne faut pas oublier, lorsqu'on est obligé d'en continuer l'usage pendant long-temps, ce qui est le plus ordinaire, que les amers, et la gentiane surtout, après avoir ranimé le ton des organes, finissent par ne plus produire d'effet, et même par amener une débilité réelle que l'on ne peut prévenir qu'en en interrompant l'usage pour le reprendre ensuite, et en changeant la forme sous laquelle on les administre.

La gentiane fleurit en juin et juillet; mais c'est une chose peu intéressante pour notre objet, parce qu'on ne se sert que de la racine qu'on peut recueillir pour la conserver, soit au printemps, soit à l'automne, pourvu qu'on la choisisse grosse et saine.

Elle croît naturellement dans les bois, les pâturages, les prés secs, au bas des montagnes, où elle est très-abondante, parce que son amertume la fait respecter des bestiaux. Les Pyrénées, les Alpes, l'Auvergne, le Dauphiné, la Provence, en sont remplis; Paris en est approvisionné, en grande partie, par la Bourgogne, aussi ne l'y cultive-t-on que très-peu. Le commerce la fournit à si bon marché, en la prenant aux lieux où elle croît naturellement, que la

culture n'en serait pas avantageuse. Au reste, elle n'aime pas à changer de sol, et sa graine transportée dans nos jardins y réussit mal. Si l'on veut en obtenir quelques pieds très-beaux, il faut la semer dans la terre du pays où elle pousse seule, et l'apporter ainsi; mais pour l'usage de la médecine, on en fait venir d'assez belle en la semant dans la terre de bruyère, ou même dans la terre franche; ensuite, si l'on veut qu'elle prospère, on doit la placer dans une terre légère, avec un peu de sable et du terreau de bruyère, dans une situation peu ouverte et plus à l'ombre qu'au midi. Après un an de semis, on peut la mettre à demeure au printemps.

On a conseillé, pour remplacer la gentiane, plusieurs espèces du même genre, et entre autres la croisette et la petite centaurée, dont nous avons traité en particulier; la gentiane amarelle dont j'ai fait mention à l'article de cette dernière, la Gentiane des marais, *G. pneumonanthe*, Lin., qui croît aux environs de Paris, d'Amiens, etc., où elle ouvre, au mois de septembre, ses grandes fleurs, d'un beau bleu. De toutes ces substitutions la petite centaurée est la seule sur laquelle on puisse compter, et encore cette plante est-elle moins active que la gentiane qui est un médicament trop précieux pour permettre de lui rien substituer; à plus forte raison on doit craindre les substitutions que l'ignorance ou la cupidité peuvent en faire avec des racines de plantes vénéneuses. On cite entre autres la racine de la Renoncule vénéneuse, *ranunculus thora*, Lin., dont le mélange avec celle de gentiane a quelquefois produit des accidens qui ont fait attribuer à cette dernière des qualités vénéneuses. C'est un nouveau motif qui nous semble important pour choisir de grosses racines, parce qu'on évite par là celle de renoncule qui reste toujours d'un petit volume. On peut faire la même remarque à l'égard de la racine de l'Ellébore blanc, *veratrum album*, Lin., et pour celui-ci la substitution est encore plus dangereuse, en raison de la ressemblance de ses feuilles avec celles

de gentiane. Au reste, la racine d'ellébore blanc a une forme bulbeuse, et porte des filamens.

GÉRANION. BEC DE GRUE OU de CIGOGNE. HERBE A ROBERT OU A L'ESQUINANCIE. GÉRANIER ROBERTIN. *Geranium robertianum.* Monadelphie décandrie. LIN. Famille des Géranions. JUSS.

Fleurs rouges au nombre de deux sur un pédoncule commun. Calice rougeâtre, poilu, ventru, à cinq folioles égales; corolle régulière à cinq pétales cordiformes, d'un beau rouge; dix étamines fertiles. Fruit à cinq capsules, disposé en bec.

Plante d'un pied et plus quelquefois, par une tige rameuse, noueuse, rouge et couverte de poils, surtout dans le bas des tiges et des rameaux. Les feuilles, divisées jusqu'aux pétioles en trois portions pinnatifides, ou deux fois ailées, sont vertes en dessus et souvent rougeâtres en dessous : les pinnules sont terminées par un filet. Racine petite et chevelue à son extrémité.

Le géranion robertin a peu d'odeur, si ce n'est lorsqu'on l'écrase entre les doigts; cette odeur est désagréable; sa saveur est un mélange d'acerbe faible et d'amer.

Cette plante, qui est employée toute entière, peut être séchée facilement, et sans désavantage pour ses propriétés qui résident principalement dans le principe astringent que la dessiccation ne détruit pas, quoiqu'elle lui fasse perdre sa saveur et son odeur. On le reconnaît facilement quand il est sec, à sa forme et à sa couleur rougeâtre.

Préparations, doses. On ne l'emploie guère qu'à l'extérieur, et surtout en gargarismes, que l'on prépare avec des infusions ou des décoctions d'une once ou deux de la plante par pinte d'eau. La couleur en est jaune doré, la saveur âpre et désagréable, et on y démontre facilement l'acide gallique par le sulfate de

fer qui les noircit promptement et fortement. On applique le bec de grue en cataplasmes sur la gorge ; pour cela, on pile la plante verte, ou l'on fait bouillir la sèche dans l'eau que l'on laisse réduire d'un quart.

Propriétés, usages. L'emploi du bec de grue dans l'esquinancie est une pratique populaire, qui n'est pas toujours sans succès. Sa propriété astringente facilite la résolution des inflammations qui commencent, quand elles sont légères ; elle est aussi très-utile à la fin des fortes esquinancies ; mais dans celles-ci, son action serait dangereuse au commencement, et tant qu'il y aurait de l'irritation. C'est dans les mêmes vues qu'on en a conseillé l'application pour résoudre certaines tumeurs : celles des seins, par exemple, à la suite des couches, pour arrêter les hémorrhagies, le saignement des ulcères ; et les Allemands l'emploient contre l'érysipèle. On ne se sert plus de son suc pour les coups, les chutes, etc. A l'intérieur on l'a donné contre l'hématurie, la néphrite, la gravelle, les scrophules, la jaunisse, etc. Tous ces usages sont abandonnés.

L'herbe à Robert fleurit en mai et juin ; elle est annuelle, et sa récolte, pour la sécher, se fait ordinairement à cette époque. Cependant on peut s'y prendre plus tard, pourvu qu'elle ne soit pas trop montée en graine.

Elle croît naturellement sur les murailles, les rochers, dans les vignes : on ne la cultive pas pour la médecine.

On peut la remplacer par quelques autres géranions ; les trois espèces suivantes sont employées le plus souvent après l'herbe à Robert : GÉRANION MUSQUÉ, *geranium moschatum*, qui a des fleurs plus petites, à huit ou douze rayons ; des tiges striées et des feuilles radicales étalées en rosette sur la terre, ailées, à folioles grandes. G. COLOMBIN, OU PIED-DE-PIGEON, *G. columbinum*, à fleurs bleues-clair, à longs pédoncules, à tiges couchées, rameuses, faibles et à feuilles à cinq divisions trifides, portées sur des

pétioles rouges ; G. sanguin. *G. sanguineum*, qui a des fleurs plus grandes que les autres, d'un beau rouge violet, et portées sur de longs pédoncules articulés ; ses tiges sont nombreuses et velues : les feuilles sont vertes, opposées, à cinq ou sept lobes.

GERMANDRÉE. CHAMOEDRYS. PETIT CHÊNE. CHÊNETTE. GERMANDRÉE CHÊNETTE. G. OFFICINALE. *Teucrium chamædrys.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs purpurines, roses ou blanches, portées sur un court pédoncule et rassemblées deux ou trois dans les aisselles des feuilles supérieures, où elles forment des espèces de verticilles ; ces feuilles sont petites, non dentées, et plus ou moins colorées. Calice un peu allongé, rougeâtre, poilu, à cinq divisions pointues ; corolle irrégulière, à tube cylindrique, recourbé en bas, point de lèvre supérieure ; l'inférieure à cinq divisions, dont quatre petites, aiguës, droites, et une cinquième large et échancrée au milieu, à la place de la lèvre supérieure ; quatre étamines didynames à anthères rougeâtres arrondies, et un style à stigmate bifide. Pour fruit quatre semences, nues au fond du calice.

Plante de six à dix pouces, à tiges un peu couchées vers le bas, grêles, un peu carrées vers le haut et un peu velues, portant des feuilles fermes, opposées, à courts pétioles, ovales, crénelées profondément, luisantes, et d'un vert foncé en dessus, d'un vert jaune en dessous, et un peu pubescentes vers la base. Les racines sont traçantes, ligneuses, un peu fibreuses.

La germandrée a une odeur très-faible ; sa saveur est amère, surtout les feuilles, dont l'amertume est pure et point aromatique.

On sèche la germandrée en fleurs ; mais il faut choisir celle qui est courte, touffue et garnie de beaucoup de feuilles. On en rejette ordinairement la racine, et tout le reste de la plante est conservé chez les mar-

chands. Il faut par conséquent rejeter la variété à longues tiges, ainsi que les tiges trop montées de celle que j'ai décrite. Si elle est bien séchée, elle ne perd ni les formes, ni la couleur verte de ses feuilles, qui sont bien reconnaissables sur leurs tiges carrées; toute la plante conserve son amertume et reste inodore.

Préparations, doses. On en fait des infusion quelquefois dans le vin, mais plus souvent dans l'eau, à la dose d'une petite poignée de la plante verte, ou d'une once ou deux quand elle est sèche. On les boit par verrées, édulcorées avec du sucre ou un sirop amer. On peut charger l'infusion plus ou moins, selon l'effet qu'on en veut obtenir, ou même en faire des décoctions. On en prescrit aussi la poudre à un demi-gros, un gros, et même deux : les extraits en sont rarement employés. La germandrée entrait dans la composition d'une grande quantité de préparations pharmaceutiques, dont l'usage est abandonné, telles que la poudre de Portland, celle de la Mirandole, etc.

Propriétés, usages. La germandrée est plus amère qu'aromatique, et plus tonique qu'excitante Elle a joui d'une réputation qu'elle est loin de mériter, parce que son énergie médicamenteuse n'est pas assez grande pour produire des effets bien remarquables. On lui a cependant attribué la guérison de fièvres intermittentes rebelles, qui s'étaient terminées pendant son usage, quoiqu'il soit très-probable qu'elles auraient également guéri seules, ou au moyen de tout autre amer. On lui a aussi fait honneur de merveilleux effets dans la goutte, quoique des exemples de goutteux célèbres qui n'en ont tiré aucun avantage eussent dû faire rabattre beaucoup de la confiance qu'elle pouvait inspirer sous ce rapport. Telles sont les maladies contre lesquelles on l'a cru plus puissante; mais ce ne sont pas les seules pour lesquelles on l'a conseillée. On lui attribuait les vertus *apéritives, atténuantes, incisives,* diurétiques, sudorifiques, emménagogues, etc., et on l'a donnée dans les *obstructions* du ventre, les engorgemens de la rate, l'hydropisie

commençante, l'hypocondrie, les affections vermineuses, la jaunisse, l'asthme, la toux humide, les catarrhes chroniques, l'aménorrhée, les maladies scrophuleuses, scorbutiques, etc. Dans tous ces cas elle a dû avoir des succès, toutes les fois que l'état des organes digestifs pouvait être avantageusement modifié par l'impression d'un médicament amer, et que la légère excitation dont la germandrée est capable pouvait aller réveiller l'action engourdie de quelques organes éloignés; car, malgré sa faible énergie, elle nuirait toujours, s'il y avait, dans quelques-unes de ces maladies, de la chaleur, de l'inflammation, de la fièvre, ou seulement une irritation un peu forte. Ce n'est que dans les affections de nature atonique qu'on doit la conseiller, à la fin des maladies aiguës, pour guérir la dyspepsie, et préparer la restauration de tous les organes en fortifiant l'appareil digestif, qui doit leur fournir les matériaux de nutrition.

La germandrée fleurit au mois de juin et tout l'été; ainsi on peut la récolter pendant long-temps.

Elle est vivace dans les bois montagneux, sur les collines, les montagnes stériles, les lieux pierreux, où elle croît naturellement et où on la trouve pour l'usage de la médecine. A Paris, et dans beaucoup de grandes villes, celle que l'on emploie est due à la culture. On peut la multiplier au commencement du printemps, ou en automne, par la séparation des pieds, ou la produire en semant la graine sur de vieilles couches ou lits de terre préparée convenablement. On la replante ensuite, et elle vient en pleine terre dans tous les terrains. Elle est conséquemment d'une culture très-facile; elle ne demande point d'arrosemens.

On peut remplacer avec avantage la germandrée par la centaurée et d'autres amers.

On la remplace quelquefois dans les départemens par des espèces du même genre qui s'en rapprochent plus ou moins. Le codex nomme entre autres la GERMANDRÉE TOMENTEUSE, la G. JAUNATRE, celle DES MONTAGNES,

et la G. A FLEURS EN TÊTE. Je ne connais pas assez les propriétés de ces espèces pour en conseiller ou en défendre l'usage. Quant aux espèces de germandrées connues sous les noms d'ivette et de scordium, elles ont des propriétés plus actives ; j'ai dû en faire mention en particulier.

GLAYEUL DES MARAIS. IRIS DES MARAIS. *Iris pseudo-acorus.* Triandrie monogynie. LIN. Famille des iris. Juss.

Fleurs jaunes, au nombre de trois ou quatre sur chaque tige, composées d'une corolle tubulée inférieurement et ouverte en six pétales, dont trois extérieurs, grands, ovales, spatulés, réfléchis, et trois intérieurs alternes, droits, petits et étroits; de trois étamines à grosses anthères oblongues et violettes, recouvertes chacune par un des trois stigmates pétaliformes, renversés en dehors et dentés, qui terminent un style fort court ; ces stigmates sont plus grands que les petits pétales. Pour fruit une capsule oblongue contenant plusieurs semences arrondies, membraneuses.

Plante de deux à trois pieds, formée de tiges dressées, presques rondes, fléchies en zig-zag aux nœuds où les feuilles s'engaînent. Parmi les feuilles du bas de la tige et les radicales, il en est d'aussi longues que la tige : toutes sont en lame d'épée, droites, planes, striées et d'un beau vert.

La racine est tubéreuse, annelée, horizontale, un peu allongée, chevelue en dessous, brunâtre en dehors, et rougeâtre à l'intérieur.

Aucune partie de cette plante n'a d'odeur. La saveur des fleurs est nulle, celle des feuilles est un peu acerbe et la racine très-âcre : mais toutes ces parties, lorsqu'on les a mâchées, laissent dans la bouche et la gorge une impression de brûlure.

On ne se sert que de la racine que l'on trouve sèche dans les boutiques, où elle est facile à reconnaître aux

formes que j'ai indiquées plus haut et surtout à la couleur rougeâtre de son parenchyme, qui la distingue des racines des autres iris. A cet état, lorsqu'on l'a mâchée quelques instans, on sent sur la langue, dans la bouche et la gorge, de l'irritation, de la chaleur, et bientôt une cuisson insupportable qui se prolonge pendant plusieurs heures, si on en a mâché un gros morceau, et qui produit une forte salivation. Des effets analogues et un écoulement de sérosité ont lieu aussi lorsqu'on en fait prendre en poudre comme le tabac. Il paraît que plusieurs fois on s'est servi utilement de ces effets dans les maux de dents, la céphalalgie opiniâtre, et pour donner de l'activité aux engorgemens écrouelleux. Il est vrai que les médecins ne l'emploient pas et qu'elle est abandonnée à cette médecine officieuse des commères, qui est si superflue, quand elle n'est pas funeste; mais il faut convenir qu'elle est bien dangereuse, surtout comme purgative, ainsi qu'il est trop souvent d'usage de la prendre chez les gens de la campagne. Cependant, quelques médecins n'ont pas craint de la conseiller dans les hydropisies, pour tuer les vers, résoudre les *obstructions*, etc. Je n'indique pas comment elle doit être prescrite sous ce dernier rapport; j'aime mieux proposer de la proscrire. Je dirai seulement que la forme la plus dangereuse serait d'en donner le suc, et que, même, il aurait trop d'activité pour l'introduire dans le nez, ou pour la faire mâcher comme salivaire.

Le glayeul des marais fleurit au mois de mai ou de juin; sa racine est vivace et peut se recueillir en tout temps; seulement il faut observer que plus elle est âgée et en même temps charnue et plus elle a d'activité.

Indépendamment des marais, on le trouve aux bords des ruisseaux, des étangs et dans tous les lieux humides. Il ne réclame pas une culture différente de l'iris des jardins, seulement il a besoin de plus d'humidité.

Cette dernière espèce peut le remplacer ; elle a moins d'activité il est vrai, mais ses effets sont peu différens. On a proposé les graines du glayeul des marais pour remplacer le café.

On connait sous le nom de GLAYEUL PUANT, IRIS GIGOT, SPATULE, une autre espèce du même genre, l'IRIS FÉTIDE, *iris fœtidissima*, Lin., qui croît aussi dans les lieux humides. Ses fleurs sont d'un violet foncé et petites ; les feuilles d'un vert plus sombre et d'une odeur d'ail très-fétide, ainsi que les racines qui sont un peu tubéreuses et genouillées. On n'emploie que cette racine dont la saveur est aussi âcre que la précédente. On croit que ses propriétés sont les mêmes, et on l'a conseillée dans les mêmes cas ; seulement à cause de son odeur on lui a supposé une forte action sur le système nerveux, qui a fait penser qu'elle devait calmer les mouvemens spasmodiques dans l'hystérie, l'hypocondrie, l'asthme, etc. Mais quoiqu'il en soit comme on ne l'emploie jamais, l'occasion manque de constater tous ses effets parmi lesquels l'action purgative est probablement la seule réelle. On la trouve quelquefois chez les marchands, où elle est toujours facile à distinguer des autres racines d'iris par son odeur.

Enfin, il est encore une plante appelée à plus juste titre GLAYEUL, *gladiolus communis*, Lin., parce que c'est l'espèce commune du genre glayeul, tandis que les deux précédentes sont des iris. On employait autrefois ses bulbes qui sont mucilagineuses, et dont les propriétés émollientes sont loin de valoir celles des malvacées. On a attribué à cette plante des effets si ridicules ; elle est si bien oubliée, et avec tant de raison, que je n'en indiquerai point les caractères botaniques.

GLOBULAIRE TURBITH. GLOBULAIRE PURGATIVE. TURBITH BLANC. *Globularia alypum.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des lysimachies. JUSS.

Fleurs bleuâtres, disposées en tête arrondie, sessiles, solitaires à l'extrémité des rameaux, soutenues par un calice commun formé de folioles imbriquées, ciliées et aggrégées sur un réceptacle garni de paillettes. Chaque fleur est composée d'un calice partiel, poilu, tubulé et à cinq découpures aiguës; d'une corolle à cinq divisions inégales au limbe; de quatre étamines dont les filets s'attachent sur la corolle, tandis que les anthères la dépassent; enfin d'un style à stigmate bifide sur un ovaire qui devient une graine nue renfermée dans le calice propre.

Arbrisseau de deux à trois pieds au plus de haut par une tige droite, brune ou rougeâtre, se divisant en beaucoup de rameaux glabres, anguleux, qui deviennent gris en vieillissant et portent des feuilles alternes, à peine pétiolées, petites, ovales ou plutôt en spatule pointue, entières, mucronées au sommet ou quelquefois tridentées, fermes, marquées d'une nervure au milieu, et d'un vert glauque. Les racines de cet arbuste sont noirâtres et épaisses.

Ce sont les feuilles de cet arbuste que l'on doit employer en médecine. Comme elles sont toujours vertes on pourrait, dans les endroits où croît l'arbuste et où il est cultivé, se dispenser de les sécher. Cependant c'est à l'état de dessiccation qu'on les a conseillées. On peut les considérer comme une nouvelle acquisition de la matière médicale; c'est pourquoi elles sont encore très-peu connues dans le commerce des plantes, et on les trouve difficilement chez les marchands. Toutefois je ne dois pas taire qu'il s'est élevé quelques discussions entre les érudits pour déterminer si les anciens ont connu la globulaire, mais comme la démonstration dans cette circonstance ne serait d'aucune utilité; je parlerai de la globulaire turbith d'après les expériences les plus récentes. Ce sont

les feuilles que l'on a uniquement conseillées jusqu'ici et on ne les emploie que sèches. A cet état elles sont faciles à reconnaître aux formes que je leur ai assignées plus haut, lorsqu'elles sont vertes, parce que comme elles sont d'un tissu dense et ont beaucoup de fermeté, elles se déforment peu en séchant. D'ailleurs elles restent inodores et conservent leur amertume, mais perdent un peu de leur âcreté. Telles sont les feuilles sur lesquelles a opéré M. Loiseleur Deslongschamps, d'après Ramel qui en avait déjà signalé les vertus en 1784.

Préparations, doses. La décoction paraît en être jusqu'ici la meilleure préparation. Lorsqu'on les emploie seules pour produire la purgation, on en fait bouillir quatre à six gros, et même une once pour les adultes robustes, dans six à huit onces d'eau : l'ébullition doit durer dix à quinze minutes, afin que l'eau se charge de toute la propriété purgative ; l'infusion ne suffirait pas dans ce cas. On ajoute toujours une once de miel ou de sucre : on peut en mettre moitié moins si on les joint à d'autres purgatifs. On a aussi donné l'extrait depuis un demi-gros jusqu'à un gros et demi, pour produire l'effet de la dose des feuilles indiquée précédemment. En général, il paraît que dans les effets de la globulaire, on obtient, en employant une dose moitié plus forte, des évacuations en même proportion qu'avec le séné.

Propriétés, usages. Il est bien démontré aujourd'hui que c'était par erreur qu'on donnait à cette plante, dans le midi, le nom d'*herbe terrible :* non-seulement son effet purgatif n'est pas violent, mais au contraire on ne doit pas la ranger parmi les purgatifs drastiques. Elle produit des évacuations modérées, faciles, sans coliques ou seulement très-légères, sans nausées, sans malaise et sans fatigue. De plus elle a l'avantage de ne jamais déterminer la superpurgation et de ne présenter qu'une saveur amère, beaucoup moins désagréable que celle du séné. D'après tout cela, si l'on considère combien nous possédons peu de purgatifs indigènes, on doit s'applau-

dir de la découverte de celui-ci, et multiplier les expériences qui rendront ses propriétés plus évidentes, son usage plus commode et ses préparations plus avantageuses et plus sûres. Malgré ses avantages, je ne conseillerai pas de la prescrire contre l'hydropisie et les fièvres intermittentes, parce que, pour le premier cas, les purgatifs drastiques lui sont préférables, et que pour le second, le principe amer n'y est pas assez développé. Mais comme purgatif simple, je crois qu'on ne saurait trop souvent y avoir recours, et je désirerais que les marchands s'en approvisionnassent dans le midi, où elle croît abondamment, en attendant que la culture l'ait répandue partout. Elle peut suppléer le séné et avec avantage, puisqu'elle provoque des évacuations alvines en donnant du ton à l'estomac et aux intestins.

La globulaire fleurit au mois de mars, et depuis le mois d'août jusqu'en novembre. C'est pendant l'été que l'on doit recueillir les feuilles pour les conserver.

Elle croît en assez grande abondance dans les lieux pierreux et arides de la France méridionale, le Languedoc et la Provence, et principalement sur les collines exposées au soleil; dans les autres parties, on ne se la procure qu'au moyen de la culture qui n'en est pas très-commune, parce que c'est un arbrisseau difficile à conserver. On le produit même avec peu de facilité, puisque la graine n'en lève pas et que les boutures manquent le plus souvent. Quand on en a un pied on doit donc le multiplier de marcottes, le placer dans une terre légère, et comme il craint les gelées on doit le mettre en pot dans l'orangerie et le conduire comme toutes les plantes de l'orangerie. Dans le climat de Paris, on le cultive en pot dans la terre de bruyère.

Mais on conçoit que cette culture ne peut donner qu'une plante dont les propriétés seraient peu énergiques; en sorte que pour l'usage de la médecine, il serait préférable d'avoir recours aux feuilles de l'arbrisseau qui croît naturellement dans le midi et

que l'on peut se procurer facilement par le commerce.

Une autre espèce de globulaire a été conseillée pour remplacer celle dont je viens de parler, c'est la GLOBULAIRE COMMUNE. *Globularia vulgaris.* Lin. Elle ne forme pas un arbrisseau, mais seulement une petite plante disposée en touffe, du milieu de laquelle s'élève une tige de quelques pouces qui se termine par des têtes arrondies de fleurs bleuâtres ou blanches, et porte des feuilles alternes, sessiles, ovales-lancéolées, entières ou crénelées; les feuilles radicales sont ovales, spatulées et terminées par un pétiole qui s'implante au collet d'une racine fibreuse. Cette plante fleurit en mai, sur les pelouses sèches, dans les lieux pierreux, montagneux, découverts; et si des expériences concluantes prouvaient qu'elle peut remplacer la précédente, comme elle est très-commune, elle servirait dans les parties de la France où la globulaire ne vient pas. D'après le peu d'expériences qui ont été faites jusqu'ici, on ne peut croire à une grande analogie de résultats entre les deux plantes.

GRATERON. RIÈBLE. CAILLE-LAIT OU GAILLET ACCROCHANT. CAPEL A TEIGNEUX. *Galium aparine.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des rubiacées. JUSS.

Fleurs blanches, petites, disposées sur des pédoncules axillaires, feuillés et allongés. Chaque fleur présente tous les caractères du *caille-lait*. Les fruits sont deux petites capsules arrondies, accolées, nues, hérissées de poils, et contenant chacune une petite graine.

Plante qui s'élève jusqu'à cinq pieds en s'attachant à tout ce qu'elle rencontre par de petites aspérités très accrochantes, dont toutes ses parties sont munies. Ses tiges sont très-faibles, cassantes, herbacées, un peu rameuses, carrées et feuillées. Les feuilles sont disposées en verticilles par huit à chaque nœud dont le

dessus est gonflé et très-velu ; elles sont allongées, étroites, lancéolées, carénées, mucronées et garnies sur les bords et la nervure moyenne, de dents très-crochues. Leur couleur est d'un vert peu foncé, et leur racine petite et fibreuse.

L'odeur du grateron est à peu près nulle, sa saveur un peu amère et âcre. Séché il perd ses faibles qualités et reste tout-à-fait insipide et inodore. Mais indépendamment de ses formes qu'il conserve un peu, il est facile de le reconnaître à la manière dont ses tiges carrées continuent d'accrocher aux doigts. On ne devrait plus le trouver sec dans les boutiques, si l'on n'y conservait pas des médicamens inutiles.

On a cependant recommandé cette plante en décoction, ainsi que son suc et son eau distillée. C'est surtout en l'appliquant en cataplasme qu'on a compté en obtenir des succès pour résoudre les tumeurs scrophuleuses; on le mêlait à la graisse. On pourrait même citer des autorités respectables pour attester ses bons effets dans ce cas, si des autorités pouvaient suffire quand l'expérience dément leurs arrêts. La gravelle, le scorbut, les dartres, les obstructions, les hydropisies ne sont plus combattues par le grateron. On n'a pas suivi le conseil donné tout récemment d'en faire prendre le suc jusqu'à la dose d'une chopine pour guérir le cancer. Son emploi se réduit donc à peu près à rien, si ce n'est dans les mains du peuple, qui, sur la foi des livres, emploie encore comme des médicamens spécifiques tant de plantes sans action.

Celle dont je parle fleurit pendant toute la belle saison, et les herboristes la recueillent à cette époque quand l'occasion la leur procure. Ils vont la chercher aux bords des vignes et des haies; on la trouve dans les parties incultes des jardins. Elle est annuelle et ne se cultive que dans les collections botaniques où elle vient de graines dans toutes les terres.

Elle peut être facilement remplacée par le caill-lait ordinaire, *galium verum*. Dans le commerce

on la confond quelquefois avec la CROISETTE A TROIS FLEURS. Cependant celle-ci ne prend qu'un pied de hauteur, sur des tiges à nœuds, peu velus, et elle n'a ordinairement que six feuilles aux verticilles; ses fleurs sont rassemblées par trois avec quelques-unes stériles, et ses fruits sont plus petits et moins accrochans.

GRATIOLE. HERBE A PAUVRE HOMME. *Gratiola officinalis.* Diandrie monogynie. LIN. Famille des scrophulaires. JUSS.

Fleurs d'un blanc jaunâtre, ou purpurines, solitaires, sur des pédoncules minces et axillaires. Calice à cinq ou sept folioles longues, étroites et pointues, et muni de deux bractées; corolle tubulée, à limbe labié; la lèvre supérieure relevée, échancrée; l'inférieure trifide et munie de poils jaunes à l'intérieur. Deux étamines à anthères arrondies, et deux filets stériles; un style à stigmate aplàti. Pour fruit, une capsule ovale contenant beaucoup de petites semences d'un jaune rousseâtre.

Plante d'un pied à dix-huit pouces de haut, à tiges droites, simples, noueuses, glabres, rondes, avec deux sillons alternativement opposés entre chaque paire de feuilles, et garnis dans toute leur longueur de feuilles opposées, sessiles et un peu amplexicaules, ovales, lancéolées, peu pointues, dentées au sommet, d'un vert jaunâtre, lisses, glabres, et ayant trois sillons en dessus. Racines blanchâtres, rampantes, noueuses, avec des fibres perpendiculaires.

Point d'odeur, saveur des feuilles excessivement amères, d'une manière persistante et un peu nauséeuse. Les mêmes qualités se retrouvent dans la racine.

On sèche rarement cette racine, et on la trouve difficilement dans les boutiques. Ce sont principalement les tiges de la plante avec les feuilles, et quelquefois même les fleurs que l'on sèche pour l'usage. On reconnaît facilement la forme des feuilles qui

changent peu, et la couleur de paille des tiges; les feuilles deviennent seulement plus jaunes. D'ailleurs toute la plante ne perd qu'un peu de son amertume On en peut dire autant de ses propriétés, et malgré l'assertion opposée de plusieurs auteurs, la gratiole sèche est une plante d'une énergie dangereuse. Ce n'est qu'ainsi qu'on l'emploie dans les villes, et assez souvent encore elle y produit des accidens.

Préparations, doses. La racine a été conseillée depuis douze jusqu'à quarante-huit grains pour faire vomir; mais on n'a jamais recours à ce moyen. Tout ce que je vais dire se rapportera au reste de la plante. Si on la donne pour purger, on en fait infuser ou bouillir légèrement deux gros à une demi-once dans six à huit onces d'eau pour faire prendre en une fois. Mais on fera prudemment de modérer la dose, et d'y ajouter une once de manne, ou d'un sirop purgatif doux, ou même seulement de miel. Presque tous les auteurs qui l'ont conseillée ont toujours prescrit d'en adoucir l'action irritante par quelques correctifs. On a remarqué qu'elle est moins sujette à faire vomir, et qu'elle purge plus sûrement quand on la donne dans du petit lait. Enfin l'on a conseillé d'ajouter à sa décoction des semences aromatiques et émollientes. C'est principalement contre les maladies de la peau qu'elle a été prescrite de cette manière. On en peut mettre infuser ou bouillir un instant, une demi-once dans une pinte d'eau, et on donne un verre de cette préparation plusieurs fois le jour, en y ajoutant d'ailleurs un correctif selon l'indication. Dans les campagnes on l'emploie sans aucune précaution; c'est pourquoi elle produit si souvent des accidens.

J'ai vu chez une dame de vingt-cinq ans un lavement fait avec une décoction qui ne contenait pas plus de deux gros de gratiole, produire dix selles et des coliques violentes. On croit que chez les femmes les lavemens de gratiole sont plus dangereux que chez les hommes. Quand on fait les préparations avec la plante verte, on ne doit point excéder les doses en poids que je viens d'indiquer. Si l'on faisait l'infusion dans le

vin, la quantité devrait être moitié moindre. On prescrit quelquefois la poudre en substance à la dose d'un demi-gros jusqu'à un gros. On a aussi recommandé à la même dose l'extrait étendu dans l'eau; mais il est si rarement conseillé par les médecins, que peu de pharmaciens le préparent. Peut-être que le meilleur mode d'administration de la gratiole consisterait à l'ajouter aux purgatifs à une faible dose; de cette manière elle concourrait pour sa part dans l'action purgative, et ne produirait aucun des accidens qui en résultent souvent quand on en emploie la dose nécessaire pour purger. C'est ainsi que je l'ai quelquefois donnée avec avantage à la dose d'un demi-gros ou un gros des feuilles, pour remplacer le séné ou la rhubarbe dans une potion ou une tisane purgative.

Propriétés, usages. Pour se faire une idée exacte des propriétés de la gratiole, il faut considérer ses différens effets suivant la dose qu'on en emploie. Ainsi, à trop forte dose, par l'irritation locale qu'elle détermine, et son action sur le système nerveux, elle produit tous les accidens qui constituent l'empoisonnement à la manière des drastiques; elle fait vomir, purge violemment avec des coliques, le ténesme et tout le désordre d'une irritation violente des intestins, qui peut aller jusqu'à l'inflammation et la gangrène. A moindre dose, mais suffisante pour purger, elle agit encore comme drastique, c'est-à-dire en irritant plus ou moins la membrane muqueuse des intestins, et en produisant l'évacuation de beaucoup de sérosité et de matière glaireuse. C'est ainsi qu'elle a été utile quelquefois dans certaines hydropisies ou infiltrations accompagnées de faiblesse, de pâleur, et sans irritation inflammatoire, dans les affections chroniques et ordinairement atoniques du ventre, connues du vulgaire sous le nom d'*obstructions;* dans l'hypocondrie, la manie; dans la goutte atonique, le rhumatisme chronique, dans les affections vermineuses, etc. On a conseillé aussi la racine comme vomitive dans la dysenterie; mais on sent combien il serait imprudent dans cette maladie, presque toujours accompagnée, si

ce n'est causée, par l'inflammation, de se servir d'un vomitif qui, pour dernier effet, porterait une forte irritation sur les intestins. Enfin, on a conseillé la gratiole à dose faible ou fractionnée, de manière à ne pas produire la purgation, dans la gale ou les dartres, les affections vénériennes et les fièvres intermittentes automnales. Mais pour toutes ces maladies on doit restreindre les éloges qu'on lui a prodigués, puisque pour le premier cas, on a toujours aidé son action de celle du soufre; dans le second, on l'a unie au mercure, et dans le dernier on y joignait moitié de son poids de racine de gentiane.

Indépendamment de ces considérations qui sont peu favorables à l'emploi de la gratiole, soit comme purgative, soit comme altérante, il faut établir en règle générale qu'elle doit être exclue chez les tempéramens faibles, l'enfance et la vieillesse, quand il y a inflammation ou fièvre; chez les personnes nerveuses ou irritables, et principalement chez les femmes grosses chez lesquelles elle peut produire l'avortement; c'est le cas de faire mention des observations récentes d'un praticien célèbre qui a vu une décoction de gratiole prise en lavement, produire chez plusieurs femmes une excitation des organes génitaux portée jusqu'au degré de la fureur utérine. Il n'est pas étonnant d'après cela que les médecins fassent assez rarement usage de cette plante, et qu'elle soit restée dans les mains du peuple, et surtout des paysans robustes auxquels d'ailleurs elle convient mieux qu'à tout autre, ce qui justifie en quelque sorte le nom d'herbe à pauvre homme sous lequel elle est connue.

Elle fleurit en juin et juillet, et l'on peut la récolter pendant tout l'été pour la conserver. Il vaut mieux ne pas attendre que la floraison soit passée pour la sécher. Je crois au reste qu'on devrait constamment se borner à l'employer sèche; elle conserve assez d'action pour être utile, et elle est beaucoup moins dangereuse que lorsqu'elle est verte.

C'est une plante vivace très-commune en France

dans les endroits humides, sur le bord des ruisseaux, des étangs, etc. Aussi ne la cultive-t-on jamais pour l'usage de la médecine dans les jardins botaniques. Si l'on veut qu'elle prospère, il faut la placer dans un terrain un peu frais, quoiqu'elle vienne bien partout. On peut la multiplier aussi-bien en mars qu'en septembre, en plantant des portions séparées de sa touffe.

Tous les purgatifs violens peuvent la remplacer, tels que l'ellébore, le concombre sauvage, la bryone, etc.

GREMIL. HERBE AUX PERLES. *Lithospermum officinale.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des borraginées. JUSS.

Fleurs blanches, pâles, solitaires, sur de courts pédoncules dans les aisselles des feuilles. Calice à cinq divisions très-profondes, linéaires et velues; corolle en entonnoir, un peu plus longue que le calice, et divisée au limbe en cinq lobes arrondis; cinq étamines courtes, à anthères oblongues; un style un peu plus long, à stigmate bifide; ordinairement quatre semences ovales, petites, luisantes et perlées.

Plante d'un pied à deux, à tiges droites, rameuses, arrondies, rudes, et portant des feuilles alternes, sessiles, lancéolées, pointues, nervurées en dessous, rudes au toucher et d'un vert foncé. La racine est fusiforme avec quelques branches latérales.

Cette plante tout-à-fait inodore, est douée d'une saveur acerbe, un peu désagréable; ses semences ne sont que visqueuses et fades, cependant, en brisant leur écorce dure et compacte, on trouve à l'amande qu'elle contient une saveur qui rappelle celle du chènevis; elle est susceptible de rancir en vieillissant.

On pourrait en faire une émulsion, de même que les graines de chanvre; cette boisson serait un peu émolliente; mais rien ne prouve qu'elle soit narco-

tique comme ce dernier qui sera toujours préférable. Ce n'est que si l'on manquait d'autres moyens de se procurer une boisson mucilagineuse et un peu huileuse, qu'on devrait avoir recours aux semences du gremil; mais il serait inutile de les employer en substance, ni dans le vin; en supposant qu'on les prescrivît dans les mêmes cas que les semences de chanvre, il faudrait toujours placer parmi les rêveries les propriétés qu'on leur a attribuées pour prévenir ou briser la pierre dans la vessie.

L'herbe aux perles fleurit au mois de mai et pendant tout l'été; on recueille sa graine à la fin de cette dernière saison et en automne. C'est une plante vivace des lieux incultes; on la trouve aux bords des chemins; on ne la cultive que dans les jardins botaniques, où il suffit de semer ses graines.

GRENADIER. G. COMMUN. BALAUSTIER. *Punica granatum.* Icosandrie monogynie. LIN. Famille des myrtes. JUSS.

Fleurs grandes, d'un beau rouge éclatant, solitaires, ou deux à cinq ensemble au sommet de jeunes rameaux sur des pédoncules très-courts. Calice épais, d'un rouge foncé, turbiné, à cinq ou six divisions pointues; corolle formée d'un nombre égal de pétales minces, ondés, ovales, arrondis, attachés au calice avec un grand nombre d'étamines courtes, à anthères ovales; enfin, un style à stigmate en tête sur un ovaire qui devient le fruit, connu sous le nom de *Grenade.* C'est une baie arrondie, grosse, couronnée par les divisions du calice, recouverte d'une écorce coriace, d'un brun rougeâtre; cette baie est divisée en loges qui contiennent une chair aqueuse, au milieu de laquelle se trouvent beaucoup de semences anguleuses et d'un rouge vif.

Arbrisseau plus ou moins élevé, souvent jusqu'à quinze pieds, sur une tige irrégulière qui se ramifie souvent dès sa base et porte plus ou moins d'épines.

Feuilles

'euilles toujours vertes des deux côtés après avoir té rougeâtres dans la jeunesse, ainsi que leurs courts étioles et les derniers rameaux; elles sont opposées, ncéolées., entières, lisses, et très-nombreuses.

Quoique douées d'une astringence très-marquée, on 'en sert très-rarement en médecine. Aucune partie u grenadier n'a d'odeur. Ce sont les fleurs que l'on mploie sous le nom de *balaustes :* elles ont une aveur acerbe bien prononcée. Il en est de même e l'écorce du fruit que l'on nomme en pharmacie *aalicorium :* elle est encore plus astringente. La ulpe rouge, formée de grains qui renferment les emences, a une saveur très-agréable, un peu acide, aîche et sucrée. Les graines sont peu acerbes, ainsi ue la racine.

On trouve toutes ces parties sèches dans le com-nerce, mais principalement les fleurs, et l'écorce du uit. Celle-ci est en morceaux épais, durs, cassans, 'un jaune clair en dedans, fauve ou rougeâtre à extérieur, et d'une saveur plus acerbe qu'amère. es balaustes sont un peu moins âpres; elles se pré-entent sous une forme qui diffère peu de l'état frais. e calice y reste entier, et il soutient, au milieu e ses divisions écartées, un grand nombre de pé-les d'un rouge pourpre plus vif que lui. Mais il ut remarquer que ce que nous disons ici se rapporte l'espèce double où les étamines sont converties en étales, et qui dans nos jardins est si commune et produit point de fruit. Ce sont ces fleurs doubles ue l'on vend le plus ordinairement dans les bou-ques, sous le nom de balaustes. Toutefois les fleurs mples et celles du grenadier sauvage ont autant valeur comme moyen médicinal.

Préparations, doses. Les fleurs et l'écorce du uit s'emploient en décoction; on en met une demi-nce par pinte, si c'est pour donner à l'intérieur, on double la dose pour l'usage extérieur. On les rescrit souvent en poudre depuis quelques grains squ'à un demi-gros. Il faudrait employer une

dose un peu plus forte des balaustes que de l'écorce, si on voulait avoir la même action. On peut faire des décoctions des feuilles à une poignée par pinte, et de la racine avec une once ou deux. Enfin le fruit est un aliment fort agréable, plutôt qu'un médicament très-usité. On peut en faire une boisson rafraîchissante, comme on fait de l'orangeade. Son suc fait un sirop beaucoup moins employé qu'autrefois. On ne se sert jamais des graines.

Propriétés, usages. L'action tonique du grenadier résulte du principe astringent que ses différentes parties contiennent en grande abondance. Cette action est assez prononcée; son effet est le resserrement des tissus sur lesquels on les applique. C'est conséquemment un astringent dans le sens qu'on attachait autrefois à ce mot; on peut à cet égard le placer à côté des substances qui contiennent le plus d'acide gallique, telles que l'écorce de chêne, la racine de bistorte. On doit donc s'attendre que son emploi sera nuisible dans tous les cas où il y aurait irritation inflammatoire ou autre, ou seulement excès de ton et de vitalité; au contraire, dans tous les flux atoniques, dans les relâchemens de nos parties, dans les hémorrhagies passives, le grenadier aura des succès. On le fait prendre à l'intérieur pour guérir les anciens catarrhes, les fleurs blanches, et les écoulemens qui y correspondent chez les hommes, quand l'inflammation a disparu et qu'ils sont rebelles; dans les dévoiemens par faiblesse de la muqueuse intestinale, et dans tous les cas analogues; à l'extérieur en gargarisme contre le relâchement de la luette, l'engorgement des amygdales sans inflammation; en injection contre la chute du rectum, du vagin, etc. Mais je ne rechercherai pas si les Orientaux ont raison de l'employer en remplacement du quinquina, ni s'il est vrai que la racine du grenadier soit un puissant vermifuge qui, ainsi qu'on l'a prétendu il y a très-peu de temps, a réussi à chasser le ténia.

Enfin, une dernière partie du grenadier mérite d'être mentionnée : c'est la pulpe du fruit. Elle est

rafraîchissante, tempérante et diurétique à la manière des acides végétaux ; les boissons qu'on en prépare sont capables de désaltérer, de calmer l'ardeur fébrile, soit inflammatoire ou bilieuse ; leur usage peut être utile dans les fièvres putrides, malignes, les diarrhées, les dysenteries, dans les circonstances opposées à celles où nous avons recommandé précédemment les autres parties du grenadier, dans les inflammations des voies urinaires, etc. Mais dans tous les cas, il ne faut point oublier que l'effet n'est pas le même des grenades douces et acides.

Le grenadier fleurit en juin, juillet et août ; c'est l'époque de recueillir ses fleurs. Les fruits, qui nous sont envoyés des provinces méridionales, nous procurent l'écorce que l'on vend sèche dans nos boutiques ; quant aux autres parties, on les recueille rarement.

Il croît à l'état sauvage dans les départemens du midi de la France ; il est alors plus épineux que celui que nous cultivons dans nos jardins, pour l'agrément de ses fleurs qui sont d'un bel effet sur le fond vert touffu de son feuillage. La culture n'en est pas très-difficile. Cependant, en pleine terre, si on s'éloigne des provinces méridionales, il exige beaucoup de soins ; il lui faut absolument l'exposition la plus chaude, l'abri de hautes murailles, et une terre bien substantielle. En hiver on doit couvrir son pied de paille, et même tout l'arbre de paillassons si le froid est rigoureux. Mais il est plus prudent de le mettre en caisse, et de le placer en serre quand il en est besoin. Sa multiplication n'est pas plus difficile que sa culture. On détache du pied les rejetons enracinés, et au mois de février on les place chacun dans un pot ; ensuite on met les pots en couche pour que la reprise ait lieu plus vite. On peut aussi le produire par des semis, des boutures et des marcottes. Pour lui faire produire de bons fruits, il faut, au mois d'avril, pincer l'extrémité des nouvelles pousses, en même temps qu'on le sort s'il est en orangerie,

ou qu'on le découvre s'il est en pleine terre. Dans tous les cas on doit l'arroser souvent, le changer au moins tous les trois ans de terre s'il est en caisse, et le tailler comme l'oranger.

J'ai déjà nommé les astringens qui peuvent le remplacer pour l'usage de la médecine, tels que le chêne et la bistorte. Quand on a vu une fois ses diverses parties, on ne craint plus de recevoir d'autres plantes que l'on tenterait dans le commerce de lui substituer.

GROSEILLER. G. COMMUN. ***Ribes rubrum.*** Pentandrie monogynie. LIN. Famille des grossulariées. JUSS.

Fleurs d'un vert blanchâtre ou jaunâtre, disposées en grappes latérales, nombreuses, simples, pendantes; chaque fleur soutenue par un pédicelle court qui porte une bractée plus petite encore, et composée comme les fleurs du cassis. Seulement les pétales sont plus petits, moins colorés que les divisions du calice; les anthères didymes et le style bifide. Les fruits sont bien connus; ce sont de petites baies arrondies, le plus souvent rouges, mais blanches et jaunâtres selon les variétés; elles contiennent au milieu d'une pulpe succulente de petites semences ovales.

Arbrisseau très-rameux, de quatre à cinq pieds, à tige divisée dès la base, à écorce brune, cendrée, et sans épines. Feuilles alternes, pétiolées, échancrées à la base, à cinq lobes, dentées, vertes, un peu pubescentes, et presque glabres dans le groseiller cultivé. Ces feuilles paraissent de bonne heure au printemps, et les fleurs presqu'en même temps.

Le fruit est la seule partie de cet arbrisseau qui intéresse le médecin; son usage est d'une grande utilité. L'odeur des groseilles est nulle; mais leur saveur, acide avant la maturité, puis douce, sucrée, légèrement acidule et très-agréable, en fait un des excellens fruits de l'été.

Préparations, doses. On les choisit bien mûres,

on les écrase, on en retire le jus que l'on étend dans cinq à six fois son volume d'eau, on ajoute du sucre, et l'on a une boisson très-agréable : c'est *l'eau de groseilles*. On fait avec ce même suc un sirop qui produit une boisson aussi très-agréable, en en mettant trois ou quatre onces par pinte d'eau; par conséquent, on peut s'en servir pour édulcorer les tisanes. Enfin, ce suc peut encore être cuit avec du sucre pour former une confiture appelée gelée de groseilles, que l'on mange entière ou que l'on dissout dans l'eau comme le sirop. On mange quelquefois les groseilles entières comme aliment médicamenteux. Mais une remarque importante, lorsqu'on prescrit les préparations de groseilles comme médicamens, c'est de consulter la sensibilité particulière de l'estomac pour le choix des préparations et la dose. Ainsi il est des personnes qui ne peuvent que difficilement supporter les acides, parce qu'ils irritent leur estomac. Chez ceux-là, il faut ne donner qu'une eau de groseilles très-peu chargée du suc, ou n'employer que le sirop ou même la gelée. Il est aussi des dispositions particulières qui ne permettent par leur emploi, bien que d'ailleurs elles soient indiquées par un état maladif; ainsi, on ne doit pas facilement les permettre quand il existe des maladies du poumon qui déterminent de la toux : les substances acides, dans ce cas, ne feraient qu'augmenter les accidens.

Propriétés, usages. La principale qualité des groseilles est sans contredit l'acidité. Elle est plus marquée dans les rouges que dans les blanches, et encore plus dans les espèces sauvages que dans celles adoucies par la culture. Cette acidité réside essentiellement dans un mélange de l'acide malique et de l'acide citrique. La seconde substance que la groseille fait apercevoir, c'est la matière sucrée : elle n'y est pas en grande abondance, mais en quantité suffisante, cependant, pour que le suc de groseilles fournisse par la fermentation du vin et de l'alcool. Enfin, ces deux substances sont contenues dans une troisième bien plus abondante encore, c'est la gelée.

Elle contribue avec la seconde à adoucir ce que la première aurait de trop acide; et ainsi, par une heureuse association de qualités différentes, elle produit dans le fruit son excellente saveur acidule et sucrée. Je ne parle pas de la matière colorante qui entre aussi dans la composition des groseilles, parce qu'elle ne paraît pas influer sur leurs propriétés.

Il résulte de cette composition que les groseilles jouissent de deux propriétés remarquables : elles sont rafraîchissantes et tempérantes par leurs acides, et nourrissantes par le sucre, et surtout par la gelée qu'elles contiennent. C'est par les premières qu'elles sont médicamenteuses ; par la dernière elles sont alimentaires.

Comme médicament, l'acide de la groseille n'agit d'une manière évidente que quand le rhythme habituel des fonctions a été dérangé par quelques affections dont le caractère est l'exaltation des propriétés vitales, la rapidité plus grande dans les mouvemens des fluides, une sensibilité plus exquise, l'augmentation de la chaleur, l'ardeur intérieure, l'agitation, la soif, l'aridité de la peau, la rareté des urines, et autres phénomènes de même nature. C'est en remédiant à tous ces désordres que les groseilles sont tempérantes et rafraîchissantes, et qu'on en fait un heureux usage dans les fièvres inflammatoires, bilieuses, putrides, malignes, typhodes; dans tous les cas où il se fait un mouvement de congestion vers la tête, qui donne quelque crainte, quand il y a accablement, assoupissement; dans l'inflammation de la peau avec fièvre, l'érysipèle, la variole ; dans celles des membranes muqueuses, telles que les différentes angines, la gastrite, l'entérite, la diarrhée, la dysenterie avec ténesme et irritation; dans l'embarras gastrique, et certaines dispositions de l'estomac qui disposent à l'anorexie, à la dyspepsie, et même dans certains vomissemens spasmodiques ; dans les hémorrhagies actives, les affections scorbutiques; dans les dartres avec irritation, et dans beaucoup de cas analogues. Mais c'est surtout leur action diurétique dans les

nflammations des voies urinaires qui est souvent rès-utile, depuis la néphrite et tous les obstacles à 'écoulement des urines, jusqu'à la blénorrhagie la plus simple. Enfin une remarque applicable à tous les cas, c'est que les préparations de groseilles sont principalement utiles pendant les fortes chaleurs, et aux personnes d'un tempérament bilieux, inflammatoire, à celles qui sont tourmentées d'affections chroniques le la peau, d'engorgemens du ventre, etc.

On doit appliquer la même remarque aux groseiles employées comme aliment. Mais il ne faut point oublier, pour se faire une idée exacte de l'action de ces fruits, qu'ils ne pourraient être employés en médecine comme rafraîchissans, à cause de leur acide, sans nourrir par leurs parties nutritives ; de même qu'on ne peut espèrer de les donner comme alimens, à cause de leur gélatine végétale, sans obtenir l'effet rafraîchissant qui en est inséparable par la présence de l'acide. Toutefois, la propriété médicinale est plus prononcée que l'autre ; et de tout cela il suit que la groseille est un aliment médicamenteux qui nourrit et rafraîchit beaucoup ; il convient dans le régime des maladies chroniques, et dans la convalescence des maladies aiguës ; mais cet aliment ne produisant pas une action excitante assez forte sur les organes digestifs, ne doit pas être mangé en trop grande quantité, surtout chez les individus dont la digestion est languissante, qui ne font pas d'exercice ; chez les femmes pâles, faibles, nerveuses, les vieillards, les scrophuleux, et dans les temps froids et humides. La plupart des circonstances que je viens d'énumérer excluent aussi les boissons faites avec ces fruits.

Le groseiller fleurit en avril ; ses fruits sont mûrs dès le mois de juillet, et ensuite pendant tout l'été. Il croît naturellement dans quelques bois de la France, dans les Alpes, etc. Cependant c'est presque toujours la culture qui en fournit les fruits. Il est peu de jardins qui ne le contiennent, et il est une partie si

essentielle du jardin fruitier, que des préceptes sur sa culture seraient déplacés dans un ouvrage de la nature de celui-ci.

Pour remplacer les groseilles, on peut employer les fraises, les framboises, etc.

GUI. Gui de chêne. G. blanc. G commun. *Viscum album*. Dioëcie tétrandrie. Lin. Famille des chèvre-feuilles. Juss.

Fleurs ordinairement dioïques, d'un jaune verdâtre, petites, sessiles, rassemblées deux ou trois ensemble dans les bifurcations supérieures des rameaux. Calice petit, presque sans limbe; quatre pétales caliciformes ovales, portant dans les fleurs *mâles* chacun une étamine à anthère oblongue et sessile. Dans les fleurs *femelles* les quatre divisions du calice sont caduques et supérieures à l'ovaire, qui est surmonté d'un stigmate obtus, sessile, et devient un fruit ou petite baie blanche, perlée, grosse comme un pois et de même forme, monosperme et contenant une matière gluante, au milieu de laquelle se trouve une graine cordiforme.

Plante d'un ou deux pieds, formant touffe par des tiges nombreuses, rameuses, arrondies, rudes, divisées en dichotomies articulées, et portant des feuilles opposées, peu nombreuses, oblongues, obtuses, sessiles et rétrécies à la base, très-entières, épaisses, à nervures longitudinales, assez fermes et d'un vert jaunâtre, ainsi que le reste de la plante.

L'odeur du gui est à peu près nulle; sa saveur un peu amère et âcre. Quand il est sec, comme on le trouve chez les marchands, il ne prend pas d'odeur ainsi qu'on l'a dit dans un ouvrage publié récemment. Sa saveur est alors assez faible, mais il n'a pas changé de forme, et il est seulement d'un vert un peu plus jaune. On sèche les branches avec les feuilles, mais on conserve bien rarement les graines. On doit avoir soin de conserver l'écorce aux tiges, parce qu'elle est la partie la plus active du gui.

Préparations, doses. On a principalement recommandé la poudre de cette plante entière depuis un gros jusqu'à trois. La décoction d'une once ou deux de la plante sèche dans une pinte et demie d'eau réduite à une pinte et édulcorée, peut être donnée par verre pour tisane ; on a prescrit l'extrait à dose moitié moins élevée que la poudre ; enfin on peut aider l'effet de la poudre ou de l'extrait par une décoction moins forte de la plante. On a aussi conseillé les graines du gui en poudre ou en décoction ; mais elles ne sont pas en usage. Le gui entrait dans une foule de préparations pharmaceutiques, dont la principale était la poudre de Guttète.

Propriétés, usages. L'histoire des propriétés de cette plante est liée à celle du culte des Gaulois, et parconséquent a dû être l'objet de superstitions nombreuses. Il était difficile aux peuples de voir les druides la consacrer, en quelque sorte, par des cérémonies religieuses, sans lui attribuer des propriétés presque divines. De là les merveilles dont on l'a crue capable pour la guérison de maladies de leur nature fort graves, ou même quelquefois incurables; et de là aussi, par l'impossibilité d'y croire, le discrédit complet dans lequel le gui est tombé. Cependant entre une confiance aveugle dans des propriétés occultes imaginaires, et la supposition d'une nullité absolue d'action dans cette plante, il faut chercher une règle plus exacte dans l'observation des effets immédiats qu'elle produit aux doses que j'ai indiquées plus haut. Or sa poudre, dont l'action est plus forte que celle des autres préparations, agit à la manière des toniques amers; elle produit une excitation modérée de l'estomac et des intestins, qui peut être portée au point de déterminer des évacuations intestinales, bien que le priucipe astringent, comme il est aisé de s'en apercevoir, y soit assez abondant. Le gui n'est donc point une substance inerte, et peut-être que si les observations qui constatent ses effets avaient été faites avec plus d'exactitude, on n'en aurait point abandonné l'usage. Quoi qu'il en soit, il a surtout été conseillé dans les maladies convulsives,

l'hystérie, la danse de saint Gui, le hoquet, l'asthme convulsif, et principalement l'épilepsie, contre laquelle il paraît avoir agi autant que la valériane dans certains cas, bien que dans d'autres il ait été sans action. On l'a encore donné dans l'apoplexie, les vertiges, la paralysie; mais dans ces maladies il ne peut pas offrir plus d'espérance de guérison que tout autre anti-spasmodique tonique et un peu astringent. C'est aussi à cause de ces dernières propriétés qu'on l'a donné dans les fièvres intermittentes, les flux de ventre, la dysenterie, les vers, les pertes de sang, et le flux trop abondant des hémorrhoïdes. Pour toutes ces maladies on a rarement recours au gui aujourd'hui, et on ne l'emploie plus à l'extérieur en cataplasme sur les tumeurs pour les résoudre, ou sur les parties affectées de douleurs goutteuses.

Le gui fleurit en février et mars; ses fruits ne sont mûrs qu'en septembre. On peut le recueillir pour l'employer frais, ce qui est rare, ou pour le sécher pendant toute l'année, puisqu'il reste toujours vert.

C'est une des plantes parasites les plus remarquables; on a cru long-temps qu'il naissait spontanément sur les arbres; on a cru aussi que celui du chêne était doué de propriétés particulières; enfin on a pensé un peu plus tard que ses graines ne le reproduisaient qu'après avoir passé par l'estomac des oiseaux. Il arrive bien souvent en effet que des graines non digérées, jetées par des oiseaux sur les arbres, y germent et produisent le gui; mais on le fait naître encore bien plus sûrement si on y jette les fruits mûrs qui s'attachent à l'arbre par l'espèce de glu qui les entoure. Il vient facilement sur les poiriers, pommiers, noyers, peupliers et tilleuls; moins souvent sur les châtaigniers et noisetiers; et enfin si rarement sur le chêne, que celui qui est vendu dans les boutiques sous le nom de *gui de chêne* a presque toujours été pris sur d'autres espèces d'arbres. Au reste, comme on sait que ses propriétés sont constamment les mêmes, quelque arbre qui le fournisse, on s'inquiète peu de son origine.

Le gui n'est pas susceptible d'être cultivé ; d'ailleurs ne germe pas comme les autres plantes. On peut, it M. Desfontaines, faire germer des graines de gui ur des pierres, des bois morts, et même sur la terre, nais il ne prend jamais d'accroissement que sur les rbres. Lorsque sa graine germe, elle pousse commuément deux ou trois radicules terminées par un corps ond. Ces radicules s'allongent insensiblement, et dès u'elles ont atteint l'écorce, les corps ronds s'ouvrent; eur orifice présente la forme d'un petit entonnoir, ont la surface intérieure est tapissée d'une substance renue et visqueuse. Du centre et des bords de cet rifice, sortent de petites racines qui s'insinuent entre es lames de l'écorce, et parviennent jusqu'au bois ans y pénétrer.

On peut remplacer le gui par la valériane, la pioine ou d'autres plantes anti-spasmodiques et toniues.

UIMAUVE. G. OFFICINALE. *Althea officinalis*. Monadelphie polyandrie. LIN. Famille des malvacées. JUSS.

Fleurs d'un blanc purpurin, disposées sur des péoncules courts et épais, en épis ou en espèce de rappes, dans les aisselles des feuilles supérieures et erminales. Calice double, blanchâtre, cotonneux, 'extérieur plus petit, divisé en six à neuf languettes ointues peu égales ; l'intérieur à cinq divisions plus randes et plus régulières. Corolle à cinq pétales presue cordiformes, réunis ensemble par leur base et vec les filamens des étamines, dont les extrémités upérieures libres portent des anthères pourpres, au nilieu desquelles se trouve un pinceau de stigmates étacés au haut d'un pistil court. Graines réniformes, platies, uniques dans chaque capsule. Tout le reste omme la mauve.

Plante de trois à cinq pieds, à tiges droites, nomoreuses, à rameaux alternes, fermes, rondes, puescentes ou cotonneuses, vertes ou rougeâtres, et

portant des feuilles alternes, pétiolées, en cœur sans échancrure, à trois ou cinq lobes peu marqués, dentées, d'un vert blanchâtre, surtout en dessous, cotonneuses, molles, douces au toucher, et épaisses. Racine d'un blanc jaunâtre, forte, pivotante, longue, branchue, fibreuse, blanche en dedans et remplie de mucilage.

Toutes les parties de la guimauve sont inodores et d'une saveur douce, visqueuse et mucilagineuse; mais c'est surtout la racine qui possède ces dernières qualités, parce qu'elle contient la moitié de son poids de mucilage, c'est-à-dire plus que toutes les autres parties de la plante.

Par la dessiccation, ce mucilage se fixe sans se détruire : un morceau de racine de guimauve sèche, et dépouillée de son écorce, est blanc, et lorsqu'on en sépare les fibres longitudinales, elles paraissent contenir une matière féculente, qui n'est que le mucilage avec très-peu de fécule, comme on peut s'en assurer en le mâchant ou en le faisant bouillir dans l'eau qui devient presqu'aussi mucilagineuse qu'au moyen de la racine fraîche. C'est la raison pour laquelle on trouve beaucoup de racine de guimauve sèche dans le commerce, sous le nom de *guimauve blanche*, et ce qui la rend facilement reconnaissable. Il faut avoir soin de la conserver dans des vases secs et placés loin de l'humidité. Les autres parties de la plante ne perdent pas plus de leurs qualités par la dessiccation. Les feuilles doivent toujours être choisies sur des plantes peu élevées et avant que les tiges florifères se montrent. Alors on n'a que des feuilles larges, épaisses, et contenant beaucoup de mucilage visqueux que l'ébullition reproduit après la dessiccation. Au reste, on les trouve sèches dans le commerce avec les tiges, ce qui les rend faciles à reconnaître à cause du duvet blanc dont toutes ces parties sont recouvertes. Ces feuilles font partie des *herbes émollientes* des boutiques. On peut faire les mêmes réflexions à l'égard des fleurs sèches. Indépendamment de leur saveur visqueuse et douce, elles sont reconnaissables à leur

calice blanchâtre et aux pétales d'un blanc rosé. Les fleurs de guimauve sont une des *quatre fleurs pectorales* du commerce. Elles contiennent encore moins de mucilage que les feuilles. La dessiccation leur fait perdre les trois quarts environ de leur poids.

Préparations, doses. La racine étant la partie qui contient le plus de mucilage, doit toujours être préférée, comme elle l'est en effet. Il y a en général de l'avantage à l'employer fraîche, quoiqu'elle soit très-bonne sèche. Une légère décoction de courte durée, en laissant infuser ensuite pendant quelques instans avant de retirer la racine, est la meilleure préparation qu'on puisse en faire. Il ne faut pas trop la charger, pour que la digestion n'en soit pas pénible; trois à quatre gros jusqu'à une once au plus par pinte d'eau sont suffisans pour en tirer tout le parti possible sans aucun inconvénient. Il vaut mieux, en général, que les préparations qui sont introduites dans les voies digestives soient légères, tandis que celles que l'on applique à l'extérieur ont besoin au contraire d'être très-chargées de mucilage. Une autre règle encore plus importante consiste à faire prendre ou à appliquer les préparations de la guimauve à une température douce, tiède, de vingt à vingt-cinq degrés de Réaumur environ. Si l'on donnait les émolliens trop froids, ils seraient toniques; trop chauds, ils seraient irritans : c'est entre ces deux excès que se trouve l'effet relâchant, tempérant, qui les caractérise. Enfin les meilleures préparations de guimauve sont à l'état mou ou liquide; la poudre que l'on conseille quelquefois doit être considérée comme excipient de moyens plus actifs que l'on prescrit avec elle pour diminuer leur activité. Rarement on la donne comme moyen émollient, si ce n'est dans ce qu'on appelle tablettes de guimauve, car, pour la pâte de guimauve, les pharmaciens se dispensent le plus souvent d'y faire entrer cette substance, quoiqu'elle lui donne son nom. Mais c'est le sirop qui est d'un emploi bien plus fréquent. On s'en sert pour édulcorer les tisanes pectorales ou béchiques émollientes; souvent on se contente de l'a-

jouter à l'eau pour servir de tisane. Toutefois je ferai, à l'occasion de cet emploi du sirop de guimauve, une remarque qui ne doit pas être perdue dans la pratique, c'est qu'on compte en général beaucoup trop sur l'action émolliente de celui qui se vend dans les boutiques. On suppose que les pharmaciens et les droguistes le préparent, comme le prescrit le Codex, avec la racine de guimauve, mais il n'en est rien. Ainsi préparé, il aurait la saveur de cette racine, ce qui déplairait aux malades. Pour éviter cet inconvénient, on se sert des fleurs, et encore en met-on assez peu ; il en résulte un sirop très-agréable et nullement émollient. Il ne faut donc pas croire que le sirop de guimauve étendu dans de l'eau forme une boisson émolliente, et l'on doit l'ajouter à une infusion de la racine pour obtenir cette propriété. Au surplus, tel qu'il se trouve dans le commerce, il entre dans toutes les potions, les loochs adoucissans, dont il forme souvent la base ; d'autres fois il sert de correctif à des médicamens actifs ; enfin, en pharmacie, le mucilage de guimauve est encore utile pour rendre solubles les gommes-résines.

A l'extérieur on n'emploie guère que la décoction ou l'infusion forte, pour faire des collyres, des gargarismes, des lavemens, des injections, des fomentations, et enfin on la fait servir pour les cataplasmes que l'on prépare le plus souvent en y délayant autant de farine de graine de lin qu'il est nécessaire. On peut de même faire des cataplasmes très-émolliens en faisant cuire des feuilles de guimauve mondées. Ces feuilles peuvent être aussi très-utiles en décoction pour l'usage extérieur, car, en général, les préparations de la racine sont préférables à l'intérieur ; mais au défaut de racine ces feuilles peuvent la suppléer dans tous les cas. On se sert encore de la racine comme masticatoire pour les enfans qui font les premières dents, et elle réussit mieux à attendrir les gencives, à y diminuer l'irritation, la douleur, et à en préparer la sortie, que tous les hochets de corps solides, qui sont plus nuisibles qu'utiles. Enfin les fleurs sont souvent

employées comme béchiques pectorales ; et, quoiqu'elles soient moins émollientes que la racine, par une espèce de routine, on voit des praticiens distingués les conseiller plus souvent que cette dernière dans les inflammations de poitrine ; au reste, elles forment une très-bonne préparation lorsqu'on en fait infuser deux ou trois fortes pincées dans une pinte d'eau que l'on sucre avec du sirop de guimauve.

Enfin je terminerai cet article des préparations de cette plante par une dernière observation : c'est qu'il est des estomacs qui ne peuvent pas les prendre sans malaise, surtout quand le mucilage y est un peu abondant, parce que la digestion ne s'en fait pas facilement ; on conseille alors d'aider la fonction au moyen d'un aromate léger, une cuillerée de fleurs d'oranger, ou seulement quelques feuilles d'oranger dans l'infusion ; il en résulte une légère excitation des organes digestifs, une partie du mucilage est digérée, et le reste agit en nature sur les intestins.

Propriétés, usages. En traitant des propriétés de la guimauve, on peut faire toute l'histoire des émolliens, parce qu'elle possède la propriété émolliente plus que toutes les autres plantes connues. Il suit de là qu'en donnant à son article une certaine étendue pour le rendre complet, je me prépare à en abréger plusieurs autres pour lesquels je renverrai à celui-ci.

C'est en raison du mucilage qu'elle contient que la guimauve est émolliente, et ses effets se manifestent de deux manières : localement, ou par absorption de ses principes.

1°. Les préparations de guimauve appliquées sur la peau, dans l'état sain, la distendent, la gonflent, l'amollissent, et même la blanchissent si l'action est longue; s'il y a inflammation, ces effets sont avantageux. Le gonflement inflammatoire occasione des distensions douloureuses, et l'impression émolliente le convertit en gonflement atonique non douloureux ; l'augmentation des propriétés vitales produit de la chaleur et de la rougeur, et, comme l'application émolliente modère l'énergie de ces propriétés, elle diminue la rou-

geur et tempère la chaleur. Telle est l'explication de son action locale, et de ses avantages dans toutes les inflammations aiguës de la peau, les tumeurs phlegmoneuses ou autres, les brûlures, les dartres vives, les plaies enflammées, les ulcères irrités, les chancres, l'ophthalmie, les inflammations de la bouche, des gencives, de la langue, les aphtes, la salivation mercurielle, les angines, etc.

A l'intérieur la guimauve produit encore des effets locaux, si les maladies qu'elle doit combattre existent dans les voies de la digestion. La manière d'agir de ses préparations est encore la même que dans son application sur la peau, mais alors l'action en est beaucoup moins puissante, soit parce que le séjour est toujours moins long sur l'organe malade, soit parce que le mélange avec les fluides vivans en altère la composition, soit enfin parce que le travail de la digestion les détériore bientôt. Quoi qu'il en soit, elle relâche les parties distendues par l'inflammation, tempère l'irritation, et calme les actions vitales exaltées. Tels sont ses effets dans l'angine du pharinx, l'inflammation de l'estomac, des intestins, et par conséquent dans les accidens résultant de l'ingestion des poisons âcres et corrosifs, dans la diarrhée et la dysenterie inflammatoire, le ténesme et toutes les irritations intestinales.

2°. J'ai dit que la guimauve ne se bornait pas toujours à l'action locale. Quand elle est introduite dans l'estomac et les intestins, une partie est digérée, et peut, en se mêlant aux fluides nourriciers, leur donner une qualité plus douce et plus calmante, dont les résultats, agissant jusque dans l'intime profondeur des tissus vivans qu'ils réparent, peuvent y porter une sédation favorable, dans l'état d'exaltation où se trouve le plus souvent toute l'économie quand il y a inflammation aiguë d'un organe important. Mais c'est surtout la portion du médicament que la digestion n'altère pas qui porte l'action émolliente dans tout le corps. L'absorption intestinale pompe le mucilage de la guimauve avec le liquide qui le dissout le plus souvent, et le

porte dans le torrent circulatoire ; il aborde avec le sang dans tous les organes, et le relâchement, le calme qu'il y amène, ont ordinairement pour résultat la diminution du mouvement fébrile qui accompagne les phlegmasies. Quelquefois il se fait une détente à la peau qui facilite l'écoulement de la sueur ; le plus souvent ce sont les reins qui sécrètent plus d'urine par l'effet du relâchement de leur tissu : l'activité du cerveau et des sens en est diminuée, comme celle des autres organes ; l'impressionabilité en est affaiblie, la douleur est moins sentie, les mouvemens vicieux sont calmés, l'agitation modérée, souvent le sommeil provoqué, etc. Mais c'est surtout sur l'organe affecté d'inflammation aiguë, que l'action émolliente se fait mieux sentir. On connaît les heureux effets de la guimauve dans les pleurésies, les péripneumonies, les catarrhes pulmonaires aigus, les angines laringées, la toux, l'enrouement, la péritonite, la néphrite calculeuse ou autre, l'inflammation de la vessie, la strangurie et autres affections inflammatoires des voies urinaires, la blénorrhagie, les irritations déterminées par les cantharides, etc. Il n'est pas non plus de meilleur moyen de diminuer l'irritation qui produit les hémorrhagies actives, l'hémoptisie, l'hématurie, etc.

Toutefois ce n'est point assez de cette longue énumération des propriétés et des usages de la guimauve ; il faut indiquer les inconvéniens que son usage peut entraîner, ainsi que les circonstances où elle serait nuisible, et où elle ne doit être employée qu'avec une certaine retenue. Sans parler du danger de donner des préparations de guimauve trop chargées de mucilage, dont il résulte souvent, comme je l'ai dit précédemment, de véritables indigestions, et des purgations qui prouvent que l'absorption des principes émolliens n'a pas eu lieu ; sans parler davantage de l'effet contraire, c'est-à-dire de la constipation produite par la paresse des intestins, qu'une action relâchante trop long-temps continuée peut amener ; on doit mentionner le résultat constant de l'usage

trop prolongé de la guimauve. En effet, combien ne voit-on pas de malades qui, pour avoir continué de prendre des tisanes de sa racine dans les écoulemens blénorrhagiques, pendant trop long-temps après que l'irritation était calmée, ont vu prendre à ces écoulemens un caractère d'atonie et de chronicité, que tous les efforts de l'art suffisent à peine pour guérir? Cet inconvénient est le résultat du relâchement de la membrane muqueuse de l'urètre : or, on conçoit que le même effet est encore plus facile à déterminer sur les surfaces gastriques. C'est pourquoi il est difficile de boire pendant quelque temps les tisanes de guimauve sans éprouver des langueurs d'estomac, de la paresse dans la digestion, de l'inappétence, et tous les effets de l'atonie des voies digestives. Il en est de même pour toutes les maladies qui en exigent l'emploi; tant qu'il y a irritation, douleur, tension, il faut chercher à amener le relâchement; mais une fois qu'il est obtenu, on doit craindre l'excès opposé, et chercher à produire la résolution par de légers excitans. Au surplus, ceci est du domaine du traitement de chaque maladie, et je me hâte de rentrer dans mon sujet, en ajoutant que l'on doit surtout craindre les dangers que je signale chez les individus naturellement faibles, dont les digestions sont lentes, pénibles, qui sont pâles, languissans, bouffis; chez ceux-là il faut ménager les doses de guimauve et s'arrêter plus tôt dans son usage; c'est même le cas d'en aromatiser les préparations, d'ajouter du suc d'orange, de citron aux tisanes. Enfin le mucilage de la guimauve ne doit jamais être administré dans les maladies qui sont causées par de la faiblesse, de l'atonie : il ne ferait que les augmenter sans aucun avantage.

La guimauve fleurit aux mois de juillet et d'août; on peut même encore en récolter les fleurs en septembre. Les feuilles, pour les employer vertes, peuvent être prises tant qu'il en existe, mais elles sont plus émollientes avant la floraison, et c'est alors qu'on doit les cueillir

oour les faire sécher. Enfin la racine, que l'on peut toujours se procurer verte parce qu'elle est vivace, loit être récoltée pour la conserver depuis la fin le l'automne jusqu'au moment où la tige se prépare à produire les fleurs.

Elle croît naturellement dans les lieux bas, humides, sur le bord des ruisseaux, dans les marais; mais presque toute celle que l'on emploie dans le commerce est le produit de la culture. On en trouve quelques pieds dans presque tous les jardins, mais elle est cultivée en grand spécialement pour l'usage de la médecine. Étant très-rustique elle vient dans toutes les terres, et ne craint pas le froid de nos hivers; cependant elle réussit mieux dans les terres légères, fraîches et même humides, surtout quand elles sont assez profondes pour que les racines, objet principal de la culture, puissent y plonger sans peine et s'y développer convenablement. Il est aisé de la multiplier par la graine que l'on sème au printemps dans une planche de bonne terre, à l'exposition du levant, ou en plein air, et alors sur une vieille couche. On peut encore la multiplier par la séparation des pieds à l'automne; mais le premier moyen est préférable. On ne doit pas lever ses racines avant la seconde ou la troisième année.

On peut remplacer comme émollientes ces racines par celles de mauve, et encore mieux par la graine de lin, et d'herbe aux puces. Les feuilles de mauve et de violette sont au moins aussi émollientes que celles de guimauve; enfin ses fleurs ne sont pas préférables aux fleurs des mêmes plantes.

HERBE DE SAINTE-BARBE ou AUX CHARPENTIERS. Erysimum sauvage. Julienne jaune. Barbarée rondotte. *Erysimum barbarea.* Tétradynamie siliqueuse. Lin. Famille des crucifères. Juss.

Fleurs jaunes, nombreuses, petites, en bouquets terminaux; style long, et du reste même caractère que le vélar officinal.

Plante d'un pied de haut environ, par des tiges presque simples, dressées, anguleuses, glabres ainsi que le reste de la plante, et branchues par le haut. Feuilles sessiles, alternes; les inférieures lyrées, sub-orbiculées à la base, à folioles petites et dentées, la terminale grande; feuilles supérieures simples, sub-lobées. Racine blanche, coriace, petite et chevelue à l'extrémité.

Fleurs et feuilles sans odeur, saveur piquante, un peu âcre et amère.

On peut toujours avoir cette plante verte, et on ne doit pas la sécher.

Préparations, doses. L'herbe de sainte-barbe est plutôt oléracée que médicamenteuse. On la mange en salade dans le nord; on peut la donner en bouillons. Ses feuilles sont appliquées sur les plaies et les vieux ulcères, par les paysans de quelques provinces. Les semences étaient employées autrefois comme apéritives.

Propriétés, usages. Elle peut être utile par sa propriété anti-scorbutique, comme aliment pour suppléer le cresson, et comme médicament pour remplacer la roquette. Sous tout autre rapport elle doit être abandonnée.

L'érysimum sauvage est vivace dans toute l'Europe et surtout dans les terres sablonneuses, humides. Il fleurit en mai et juin, et on en cultive dans les jardins la variété à fleurs doubles sous le nom de *julienne jaune*, qui se multiplie en automne dans tous les terrains en séparant les pieds, ou de boutures pendant l'été.

Tous les anti-scorbutiques peuvent le remplacer.

ERBE AUX PUCES. PLANTAIN PUÇIER OU DES SABLES. *Plantago psyllium.* Tétrandrie monogynie. LIN. Famille des plantains. JUSS.

Fleurs herbacées, terminales, disposées en épis ou têtes serrées, pubescentes sur des pédoncules fili-rmes, velus et soutenus à la base par une longue actée semblable aux feuilles. Chaque tête porte aussi petites bractées à sa base, et chaque fleur est mposée d'un calice à quatre folioles sèches et mem-aneuses ; d'une corolle tubulée, sèche, transpa-nte, rétrécie au limbe, et divisée en quatre petits bes étroits, aigus et réfléchis ; de quatre étamines nt les anthères mobiles et comprimées sont un peu illantes hors de la corolle ; et d'un style filiforme, oit et pubescent sur un ovaire qui devient une cap-le arrondie contenant des semences oblongues, noires, isantes.

Plante de moins d'un pied, à tiges dressées, ra-euses, grêles, diffuses, un peu velues, et munies de aucoup de feuilles opposées, longues, étroites, intues, à dentelures légères, à trois nervures, anches, velues et un peu visqueuses. Racines très-ires, grêles, tortueuses, articulées, cendrées et à amens capillaires.

L'herbe aux puces est sans odeur ; la saveur de ses uilles est un peu amère.

Telle est l'espèce ou la variété que l'on rencontre ns les boutiques à Paris et dans presque toute la ance ; c'est aussi celle dont on tire le plus souvent graine appelée PSYLLIUM qui est la seule partie de la ante que l'on emploie en médecine ; enfin ce n'est s l'espèce décrite par Linnée, mais celle que l'on ouve dans l'Encyclopédie sous le nom de *plantain s sables :* au surplus, les graines de l'une ou de l'autre pèce contiennent également du mucilage en grande antité, et se présentent dans le commerce sous la rme de petits grains oblongs, brunâtres, semblables des puces, et d'une saveur visqueuse.

On ne s'en sert en médecine que pour le mucilage qu'elles fournissent à l'eau comme la graine de lin, par les mêmes préparations et aux mêmes doses; on n'en retire point d'huile et on n'en fait point de farine.

Du reste, elle sert aux mêmes usages que la graine de lin; ses propriétés sont à peu près semblables. On l'a plus particulièrement recommandée dans l'ophtalmie, la dysenterie, l'hémoptysie, l'enrouement, etc. Mais elle peut être employée dans tous les cas où le mucilage de graine de lin convient. On trouve encore le psyllium au nombre des substances qui composent certains médicamens officinaux du nouveau Codex; mais on ne l'emploie plus seul que très-rarement.

L'herbe aux puces fleurit en juillet; sa graine se récolte en automne, et ensuite la plante périt. On la trouve dans les terres sablonneuses, mais on ne la cultive que dans les jardins botaniques en semant ses graines.

Ces graines doivent être remplacées par celles de lin, de coings, etc.

HERNIAIRE. Herniole. Turquette. Herbe du turc. *Herniaria glabra.* Pentandrie digynie. Lin. Famille des amaranthes. Juss.

Fleurs très-petites, vertes et peu visibles, agglomérées dans les aisselles des feuilles, presque sessiles, et s'allongeant ensuite en espèce de petits épis courts. Point de corolle; calice à cinq divisions et quelquefois à quatre; cinq étamines à anthères jaunes, avec autant d'écailles ou de filamens stériles; deux styles courts. Pour fruit une petite capsule renfermée dans le calice et contenant une semence.

Plante de six à neuf pouces, formée de tiges grêles, rameuses, étalées sur la terre, portant des feuilles petites, peu nombreuses, ovales-oblongues, glabres, d'un jaune verdâtre comme toute la plante, opposées avant la floraison, puis alternes par la chute de celles dont les rameaux fleurissent; elles sont accompagnées

e petites stipules scarieuses. Racines petites, blanhâtres, un peu fibreuses.

Odeur et saveur herbacées, insignifiantes ou nulles.)n la sèche entière et on la conserve dans les bouques. Son aspect ne change pas en séchant.

On en ordonnait autrefois la poudre et l'eau distillée; n en donne peut-être encore quelquefois le suc exrait de la plante fraîche, et plus souvent la tisane faite vec de fortes infusions ou des décoctions d'une poinée ou deux de la plante verte ou sèche par pinte 'eau. On n'en fait plus d'applications à l'extérieur epuis que l'on ne tente plus la guérison des hernies ar son moyen, ni par aucun autre semblable.

Cependant elle doit son nom à cette propriété imainaire. On l'a encore donnée avec aussi peu de raison our fondre la pierre dans la vessie, guérir les hyropisies, et surtout l'anasarque, la jaunisse, et fortifier vue. De toutes les propriétés que son ancienne réutation lui avait fait attribuer, il ne lui reste que action diurétique à un faible degré; à ce titre seuement quelques médecins l'emploient encore dans la ravelle, la rétention d'urine, le catarrhe de la vessie t les autres maladies des voies urinaires, mais il ne ut pas y mettre plus d'importance qu'à une tisane e chiendent ou de racine de fraisier; il faut très-peu mpter sur sa propriété astringente, et ne s'en servir ue comme moyen de varier les tisanes diurétiques.

Pendant tout l'été on peut recueillir la turquette en eurs; elle est annuelle et croît en abondance dans les eux incultes et sablonneux. On ne la cultive que dans s jardins botaniques, par les semences mises en terre ux mois de mars.

On peut la remplacer par l'espèce VELUE, *herniaria irsuta*, Lin., que l'on regarde comme une variété, qui n'en diffère en effet que parce que ses tiges et s feuilles sont velues.

HIÈBLE ou **YÈBLE.** Sureau hièble. Petit sureau. *Sambucus ebulus.* Pentandrie trigynie. Lin. Famille des chèvrefeuilles. Juss.

Fleurs d'un blanc verdâtre, purpurines en dedans, disposées en larges cimes terminales comme dans le sureau, mais dont les dernières ramifications sont munies de petites bractées. Ces fleurs sont nombreuses, un peu plus grosses que celles du sureau, et par leurs autres caractères elles n'en diffèrent pas; seulement les étamines portent des anthères noires. Pour fruits, de petites baies noires, pulpeuses, et contenant un suc d'un rouge foncé.

Plante de deux à trois pieds, dont les tiges, d'ailleurs semblables à celles du sureau, sont herbacées, annuelles, pas rameuses, glabres, cannelées, vertes et pleines de moëlle. Elles portent des feuilles opposées, pétiolées, avec une petite dent au pétiole, ailées avec impaire comme le sureau, et composées de sept à neuf folioles longues, étroites, aiguës, finement dentées, glabres, et d'un vert foncé. Racines blanchâtres, grosses, charnues, longues, rameuses.

Toute la plante répand une odeur forte, nauséeuse; ses feuilles sont amères et ses fleurs encore plus, jusqu'à être insupportables. La même qualité se retrouve dans l'écorce; il n'y a dans cette plante que les baies dont l'amertume soit moins grande, parce qu'elle est tempérée par un peu d'acidité; encore les trois graines sont-elles amères comme le reste de la plante.

Ces diverses parties sont recommandées séparément par les auteurs; mais on les trouverait difficilement toutes dans les boutiques. Lorsque la plante est en fleurs, on en cueille les extrémités fleuries de la largeur d'un pied au plus, et on les apporte aux marchands à Paris, et c'est ainsi que l'hièble est séché et conservé. Si on le garde trop long-temps, ses propriétés se perdent; j'en ai sous les yeux un échantillon qui ne conserve aucune saveur dans ses fleurs ni dans ses feuilles. La racine sèche et la graine la conservent mieux

il en est de même de l'écorce moyenne. Mais quant aux baies, il faut les employer fraîches pour en composer un rob semblable à celui de sureau, car elles seraient de peu d'utilité si on les séchait.

Préparations, doses. Dans le commerce on rencontre bien rarement les fleurs de l'hièble mondées comme celles du sureau ; ces dernières obtiennent toujours la préférence sur celles de l'hièble, que l'on conseille d'ailleurs de la même manière et dans les mêmes cas. L'écorce et la racine, fraîches ou sèches, doivent être prescrites en décoction depuis un gros ou deux jusqu'à une demi-once dans une pinte d'eau, dont on boit deux ou trois verres, selon l'effet purgatif qu'on en obtient. Le suc de la racine, et surtout de l'écorce fraîche, a été recommandé comme purgatif à la dose d'une once environ. Ce suc me semble mériter plus de confiance que celui de l'écorce de sureau. Les graines sèches et en poudre ont été données à un gros et jusqu'à une demi-once dans du vin, en électuaire, etc., toujours comme purgatives ; enfin les feuilles ne s'emploient qu'à l'extérieur, en cataplasme, ou la décoction en fomentation. Ces diverses parties de l'hièble entrent dans plusieurs composés pharmaceutiques ; mais elles ne sont la base principale d'aucun médicament important.

Propriétés, usages. Afin d'éviter les répétitions, je renvoie à l'article de l'écorce de sureau ce que je pourrais placer ici touchant les propriétés de l'écorce d'hièble, de sa racine, de leur suc, et de ses graines. Je remarquerai seulement que, bien que je regarde l'écorce de sureau comme jouissant de propriétés analogues à celles de l'hièble, et principalement de l'action purgative, je crois cette dernière plante douée d'une énergie beaucoup plus grande et d'une action beaucoup plus sûre ; il faut toujours s'en servir de manière à prévenir le vomissement, ce qui arriverait si l'on en donnait trop brusquement des doses fortes. Cette écorce agit comme diurétique excitante, si on la fait prendre dans un véhicule un peu étendu, et au-dessous de la dose purgative : c'est à

cause de ces propriétés purgatives et diurétiques qu'on l'a donnée dans les hydropisies du ventre, celles du tissu cellulaire, etc. Les médecins emploient rarement ces moyens pour purger ; ils restent entre les mains des habitans des campagnes, qui souvent encore en abusent en en préparant des décoctions dans le vin blanc.

Les fleurs d'hièble et les baies peuvent aussi se donner dans les cas où l'on emploie les mêmes parties du sureau, parce qu'elles jouissent des mêmes propriétés. Toutefois il ne faut pas oublier qu'en général toutes les parties de l'hièble sont plus énergiques que celles du sureau, et il faut les employer en conséquence. Au reste, les fleurs sont rarement en usage comme sudorifiques, au moins à Paris, et l'on n'y prépare presque jamais le rob ou l'extrait des baies ; ces moyens ont été conseillés dans les rhumatismes chroniques ; enfin les feuilles ne sont guère employées qu'à l'extérieur, comme résolutives sur les tumeurs des articulations, sur les contusions, etc.

L'hièble fleurit en juin et juillet : c'est le temps que l'on choisit pour le récolter. Si l'on voulait en conserver les différentes parties, on pourrait les prendre dans le même temps que j'indiquerai pour le sureau.

Il croît naturellement dans les champs, les chemins, les fossés humides et les terres fortes, en si grande quantité, qu'il n'est jamais cultivé pour l'usage de la médecine. Il est vivace ; on le produit par ses graines, ou encore plus promptement en plantant ses racines ; il croît ensuite avec beaucoup de vigueur, si on l'a placé dans une terre forte et fertile.

Les succédanées du sureau lui sont applicables ; j'ajouterai l'arum tacheté, la bryone et autres purgatifs drastiques.

HOUBLON. H. GRIMPANT. *Humulus lupulus*. Dioëcie pentandrie. LIN. Famille des orties. JUSS.

Fleurs herbacées, dioïques. Les *mâles* disposées en petites grappes terminales, ou axillaires et opposées; point de corolle; calice à cinq parties concaves et oblongues; cinq étamines courtes à anthères oblongues, sillonnées. Les fleurs *femelles* sont contenues dans des cônes écailleux, un peu aplatis, soutenus sur des pédoncules minces et axillaires; chaque écaille ou bractée large, mince, jaunâtre ou colorée, est ovale, entière, concave à sa base, où elle s'insère sur un axe commun à toutes, et où elle enveloppe en grande partie la fleur à laquelle elle sert de calice; le reste de la fleur consiste en un ovaire très-petit muni d'une tunique propre écailleuse, surmonté de deux styles à stigmates aigus. Pour fruit une graine roussâtre, un peu aplatie, enveloppée par une tunique membraneuse. En examinant ces cônes femelles, qui sont la partie du houblon employée, on voit que la semence se trouve à la base des écailles supérieures seulement; et ce qui m'a frappé, c'est que l'amertume particulière et comme aromatique de ces semences ne réside ni dans l'amande, ni dans la membrane propre qui l'entoure, mais dans la tunique membraneuse qui, par sa couleur et sa texture fine, ressemble aux écailles.

Plante qui peut s'élever très-haut si elle trouve des soutiens, à tiges grimpantes, simples, grêles, presque ligneuses, arrondies, un peu anguleuses ou striées, rudes au toucher et portant des feuilles opposées, à pétioles munis de petites stipules pointues, en cœur, dentées en scie, entières ou à trois ou cinq lobes pointus, minces, d'un vert plus foncé en dessus qu'en dessous où elles sont rudes. Racines ligneuses, rameuses, stolonifères.

Le houblon a peu d'odeur et de saveur, si ce ne sont ses cônes écailleux qui ont une odeur herbacée assez prononcée et une saveur très-amère.

Ces cônes en séchant ne perdent rien de leur saveur

et prennent une odeur plus fragrante, presque vireuse; ils prennent aussi une teinte jaune paille. Dans les pays où l'on cultive le houblon en grand, on fait sécher ces cônes au four. Il faut au moins les faire sécher à l'étuve, parce qu'à l'air seulement ils seraient exposés à se pourir au centre, que la dessiccation atteindrait trop lentement; et comme c'est au centre que se trouve la partie médicamenteuse la plus active, il faut rejeter tous ceux qui ont une mauvaise odeur ou seulement une autre odeur que celle qui leur est propre. Il faut toujours en les sortant du four ou de l'étuve les exposer à l'air avant de les enfermer pour les conserver. C'est à ces cônes que l'on réserve exclusivement dans le commerce le nom de houblon; c'est aussi la partie de cette plante qui a le plus de propriétés. Cependant on a employé les feuilles que l'on trouve encore dans quelques boutiques, et surtout les racines qui sont encore employées assez souvent, mais plutôt par l'empirisme que par la médecine éclairée. Ces racines étaient administrées comme sudorifiques et apéritives, tandis que les feuilles étaient appliquées en cataplasme sur les tumeurs atoniques, œdémateuses, goutteuses, et sur les contusions. Tout ce que nous allons dire doit s'entendre des cônes florifères, seule partie du houblon, selon nous, qui doive être employée en médecine.

Préparations, doses. On les emploie avec raison le plus ordinairement en infusion dans l'eau; on en met une forte pincée, et jusqu'à une once ou deux par pinte. On en fait plus rarement des décoctions à mêmes doses. On peut faire prendre une chopine ou une pinte de ces tisanes dans la journée selon la force qu'on leur a donnée. Si on prépare l'infusion avec le vin, on la charge un peu plus, et on n'en prescrit que quelques cuillerées avant chaque repas; si c'est avec l'alcool, on donne alors par gouttes jusqu'à un gros au plus par jour, en pilules ou autrement. Dans le nord on emploie cet extrait à la dose de dix à vingt grains pour suppléer l'opium. On fait des lavemens qui tuent les vers avec des décoctions de houblon.

Propriétés, usages. Le houblon est amer et un peu aromatique, et ses propriétés répondent à ces qualités physiques, puisqu'il est tonique et légèrement excitant. Il ranime l'action des organes de la digestion, augmente leur force, excite l'appétit, ou le ramène lorsqu'il est perdu. C'est de cette manière qu'il agit comme vermifuge, comme auxiliaire dans le traitement anti-vénérien, et pour combattre la faiblesse dans les engorgemens de quelques organes du ventre, dans quelques hydropisies atoniques, dans les écoulemens muqueux, les fièvres intermittentes, les longues suppurations, etc.; mais il faut dans tous ces cas qu'il n'y ait pas d'irritation et encore moins d'inflammation dans les premières voies. C'est principalement contre les scrophules qu'il paraît avoir plus d'effet, et aussi qu'il est plus employé. Il aide puissamment les moyens hygiéniques, dans le rachitis, le carreau et toutes les autres formes sous lesquelles se montre l'affection scrophuleuse. On a attribué au houblon une action sudorifique que l'on peut lui contester; quoiqu'il en soit, il est probable qu'il agit sur la peau, puisqu'on en a tiré avantage dans les dartres et quelques autres maladies cutanées chroniques, surtout quand il y a pâleur, bouffissure, ou complication scrophuleuse. Son effet diurétique est plus généralement admis quoiqu'aussi peu démontré; s'il est réel, il ne peut être utile que dans les cas où les diurétiques toniques sont indiqués, comme lorsqu'il faut, en même temps que l'on veut faire couler les urines, ranimer les forces des organes qui les sécrètent ou les conduisent au dehors. Toutefois ce raisonnement ne doit pas conduire à admettre dans le houblon la propriété de dissoudre la pierre dans la vessie; il ne vaut pas mieux sous ce rapport que tous les autres lithontriptiques. S'il est vrai qu'en Angleterre les calculeux sont plus rares depuis que l'usage du houblon est introduit dans la bière, cela tient sans doute autant à ce qu'on en boit davantage depuis lors qu'à l'action de cette plante; or une grande abondance de boisson est le meilleur préservatif de la pierre.

Enfin il reste à examiner un dernier effet du houblon:

c'est l'action de son principe aromatique. Tous les auteurs répètent les uns après les autres que ce principe est narcotique, et que l'action enivrante de la bière lui est due. Ils en donnent pour preuve que les bières fortes enivrent plus que les autres ; mais cette preuve est mal choisie, parce que ce n'est pas la quantité de houblon qui constitue la bière forte, c'est la quantité d'orge germée, la longueur de la cuisson, et enfin l'ancienneté de cette boisson. Plus la bière est forte, plus elle contient d'alcool ; plus elle est ancienne plus elle est mousseuse, et conséquemment plus elle contient d'acide carbonique, et l'on sait que ces deux principes sont capables de produire l'ivresse. On peut donc réduire de beaucoup la part unique que les auteurs donnent au houblon dans l'ivresse produite par la bière. Je ne nie pas que son principe aromatique n'y concoure en partie, mais je crois que c'est d'une manière bien faible. Car, quoique je sache très-bien que l'ivresse produite par la bière a un caractère particulier et des symptômes plus violens que celle qui résulte des liqueurs alcooliques, je ne crois pas devoir admettre pour cela dans sa production l'influence exclusive du houblon ; la différence qui existe entre cette boisson et le vin ou l'eau-de-vie peut suffire pour l'expliquer. Il faudrait pour que l'action du houblon fût évidente que son principe aromatique fût plus concentré ; or, ayant eu occasion de faire des recherches sur la bière, je me suis assuré que la proportion ordinaire du houblon dans la bière était à Paris de deux gros par litre de cette boisson, et que dans les pays ou on la chargeait davantage on n'en mettait jamais plus d'une demi-once. Cependant nous avons dit en commencant cet article que l'on préparait les tisanes de houblon avec un once ou deux par pinte, et jamais ces tisanes n'ont produit l'ivresse. Je soumets ce fait aux réflexions de mes lecteurs, et, loin d'en tirer des conséquences exclusives, je terminerai cet article en leur opposant deux autres faits aussi remarquables, l'un que je n'ai pas eu occasion de vérifier, et que M. Barbier affirme, c'est que l'extrait de houblon à haute dose produit le sommeil

l'autre, et celui-là je l'ai éprouvé, c'est que l'on ne peut se coucher sur le houblon sec sans éprouver un sommeil qui peut être poussé à un excès dangereux si la quantité en est trop forte, comme on l'a vu plusieurs fois dans les brasseries où des ouvriers se sont endormis sur les grands sacs de houblon renfermés dans une pièce sans courant d'air. Les médecins anglais ont cherché à profiter de cette action en remédiant à l'insomnie par des coussins faits de cette substance.

Le houblon fleurit au mois de juillet; c'est dans le mois suivant ou en septembre qu'on peut faire la récolte de ses cônes qui contiennent les fleurs femelles. On ne doit pas les cueillir avant que leur couleur, naturellement d'un vert blanchâtre, passe au jaune ou devienne un peu rougeâtre. Les feuilles peuvent être cueillies pendant toute l'année et les racines à l'automne seulement.

Il croît partout dans les haies, les lieux incultes et humides, où sa racine est vivace. Sa culture se fait en grand pour la fabrication de la bière, et c'est de celui destiné à cet usage que la médecine se sert; aussi m'étendrai-je peu sur cette culture. Il vient bien partout, mais encore mieux dans les terrains bas, pourvu qu'ils soient bons, que dans les autres. Une terre forte et bien fumée le fait plus rapporter. Chaque pied doit être à trois pieds de distance des autres et soutenu par des perches de dix à douze pieds; il suffit d'ailleurs pour tout soin de le débarrasser des mauvaises herbes. On le produit en plantant ses racines en fragmens détachés en automne, ou de très-bonne heure au printemps. On le multiplie rarement de graines. Dans les pays où on le cultive en grand, ses jeunes pousses sont mangées, au commencement du printemps, à la manière des asperges. On leur attribue une action laxative et *désobstruante*. Les feuilles sont quelquefois mangées comme les épinards.

On a proposé pour remplacer le houblon dans la

bière le trèfle d'eau, et beaucoup d'autres amers. En médecine il est difficile à suppléer.

On ne peut le confondre avec aucune autre plante quand on l'a vu une fois; cependant on pourrait le sophistiquer avec la production printanière de l'orme que les enfans appelent *pain de hannetons*, mais l'odeur et la saveur le feraient toujours distinguer. On croit que ses sarmens coupés ont été donnés pour de la salsepareille; cette sophistication doit être évitée parce que le houblon ne peut remplacer les propriétés de la salsepareille.

HOUX. H. COMMUN. H. ÉPINEUX. *Ilex aquifolium.* Tétrandrie tétragynie. LIN. Famille des nerpruns. JUSS.

Fleurs blanches, petites, presque sessiles, formant des bouquets courts et serrés dans les aisselles des feuilles. Calice très-petit, à quatre découpures pointues; corolle ouverte en roue, à quatre parties ovales, arrondies et un peu concaves; quatre étamines courtes, à anthères ovales; un stigmate à quatre lobes sur l'ovaire; souvent ces deux dernières parties avortent, et la fleur est stérile; autrement l'ovaire se convertit en une baie rouge, arrondie renfermant quatre graines dures.

Arbre de vingt à vingt-cinq pieds dans un terrain qui lui convient, mais qui à Paris et aux environs, ne prend pas plus de six à dix pieds de hauteur. Tronc droit, à écorce grisâtre et unie; rameaux nombreux, verts après avoir été de jeunes pousses noires. Feuilles alternes, à pétioles gros et courts, ovales, sinuées, à angles terminés par des épines, à bords comme coupés, très-ondulées, coriaces, épaisses, d'un vert plus foncé et très-luisantes en dessus; et lisses seulement en dessous. Sur les individus très-grands et très-vieux, ces feuilles, qui sont persistantes, perdent leurs ondulations et leurs épines. Racine ligneuse et branchue.

Cet arbre n'a pas d'odeur; la saveur de ses feuilles est amère et un peu résineuse, ainsi que celle de l'écorce moyenne et de la racine.

On ne trouve plus aucune de ces parties du houx dans le commerce, si ce n'est le fruit que l'on regarde comme purgatif par analogie avec les baies du nerprun qui est de la même famille naturelle que le houx, mais on l'emploie très-rarement, et avec raison, parce qu'on connaît beaucoup d'autres purgatifs plus certains. On n'est pas plus assuré de leurs effets contre la colique. La racine et l'écorce moyenne ne sont plus données comme émollientes, résolutives et expectorantes, ni ses feuilles pour guérir les fièvres intermittentes. Enfin le résultat de la macération de son écorce dans l'eau, *la glu*, n'est plus employée en cataplasme à l'extérieur pour amener la suppuration des tumeurs.

Les fleurs de houx paraissent pendant les mois de mai et de juin; ce n'est qu'en décembre qu'on recueille les fruits, tandis que les autres parties peuvent se recueillir en tout temps, surtout les feuilles qui restent toujours vertes.

Le houx croît naturellement dans les lieux incultes, frais, un peu couverts; sa culture demande quelques soins : on doit le produire par des graines semées aussitôt la maturité dans du sable et à l'ombre. Au printemps suivant on les met en couche dans une bonne terre; elles sont long-temps à lever. Quand les plants ont une année au moins, on les transporte en pépinière à l'automne : les plants arrachés dans les bois reprennent difficilement, surtout quand ils sont vieux.

Je n'indiquerai aucune plante pour remplacer le houx, parce que cet arbre n'est plus employé en médecine et ne mérite pas de l'être. En Corse on grille ses graines pour les substituer au café, apparemment sans aucun succès, puisque jamais on n'a cherché à imiter ce procédé en France, même dans le temps que le café était à un prix très-élevé.

HOUX-FRÉLON. Petit Houx. Fragon piquant. Brusc. Housson. Buis piquant. Myrte sauvage ou épineux. *Ruscus aculeatus.* Dioëcie syngénésie. Lin. Famille des asperges. Juss.

Fleurs blanchâtres, petites, dioïques, presque sessiles et solitaires dans l'aisselle d'une petite écaille sur le milieu de la face supérieure des feuilles. Fleurs *mâles :* calice à six folioles ovales, pointues, dont trois plus petites et étroites; point de corolle; au milieu un godet particulier, lancéolé, un peu coloré en rougeâtre, percé au sommet, et muni d'anthères réunies. Les fleurs *femelles* ne diffèrent qu'en ce que le godet est sans anthères à son bord; elles ont de plus un style simple à stigmate obtus, sur un ovaire contenu dans le godet, et qui se change en une baie ronde, rouge, renfermant au plus trois graines dures.

Arbuste de deux à trois pieds environ, à tiges rameuses, arrondies, striées, flexibles, vertes et portant beaucoup de feuilles alternes, à très-courts pétioles ou même sessiles, ovales, allongées en pointe piquante, assez larges à la base, entières, épaisses, fermes, ou même roides, d'un vert foncé des deux côtés, un peu luisantes et tordues sur leur pétiole à la base. La racine est d'un blanc fauve, formée d'une espèce de souche grosse comme le doigt, très-irrégulière et hérissée de beaucoup de radicules minces, longues et unies.

Cette racine est sans odeur; sa saveur est douceâtre d'abord, et devient un peu amère et âcre en continuant de la mâcher. Il en est de même des feuilles qui sont également inodores.

La racine du petit houx, la seule partie employée, ne change pas de forme ni de qualités en séchant; il faut pour qu'elle soit bonne que ses souches ou ses radicules soient pesantes et compactes.

Préparations, doses. Ce n'est guère qu'en tisane, et en décoction depuis une once jusqu'à deux, par pinte d'eau qu'on l'administre. Comme racine apéri-

tive, on en faisait autrefois des bouillons, des apozèmes, etc. On lui suppose plus d'action comme diurétique quand on la prépare dans le vin blanc; alors on double ou triple la dose pour la même quantité de véhicule. Elle faisait partie de la composition appelée sirop des cinq racines. Les graines du petit houx qui entrent dans l'*électuaire bénédict laxatif* ne sont pour rien dans l'action de ce médicament beaucoup trop composé; elles pourraient en être réformées sans inconvéniens.

Propriétés, usages. La principale propriété que l'on attribuait au petit houx avait fait placer sa racine parmi les cinq racines apéritives. C'est d'après cette supposition qu'on la conseillait contre les obstructions, la chlorose, la jaunisse et les tumeurs scrophuleuses. A titre de diurétique, on l'a encore conseillée dans l'hydropisie, ainsi que dans la gravelle, la néphrétique, etc. Actuellement les médecins qui ne se contentent pas de l'ancienne réputation des médicamens pour les administrer, ont rejeté tout-à-fait l'usage du petit houx; quelques-uns le conseillent encore pour augmenter la sécrétion de l'urine, mais en général son usage est très-borné surtout dans les grandes villes. La racine de petit houx est-elle en effet diurétique? Des expériences positives ne le démontrent pas; car il y a lieu de penser que l'augmentation de sécrétion urinaire est due, quand on a pris cette racine en tisane, autant au liquide qui la contenait qu'à son action propre. Au reste, cette action propre, si elle y existe, peut être rapportée à celle des toniques faibles, c'est-à-dire, que la racine de petit houx est diurétique à peu près comme celle d'asperge. d'où il suit que l'analogie des propriétés se trouve en rapport avec celle de forme dans les deux plantes, puisqu'ils appartiennent à la même famille naturelle. Quand on prépare le petit houx dans le vin, son action diurétique prend un caractère beaucoup plus stimulant.

Il produit des fleurs deux fois dans l'année, aux

mois de mai et de juin et au mois de décembre. On en recueille la racine au commencement de septembre pour la faire sécher et la conserver.

Il se trouve naturellement dans beaucoup de lieux de la France, et même des environs de Paris, dans les bois et à l'ombre. Sa culture est facile; cependant il craint les grands froids et a besoin d'en être préservé par une légère couverture, surtout dans les départemens du nord. Il vient mieux aussi dans les terres légères, exposées un peu chaudement, à l'ombre et à l'abri du vent. On s'en procure aisément en séparant ses pieds en portions un peu fortes, au mois de février ou de mars.

Pour remplacer la racine de petit houx, celle d'asperge doit se présenter la première, ensuite celle d'arrête-bœuf dont les propriétés sont également à peu près semblables; mais il existe entre ces trois racines des différences de forme si tranchées qu'on ne pourra pas les confondre lorsqu'on les aura vues une fois.

Parmi les diverses substances que, pendant la cherté des denrées coloniales, dit M. de Candolle, on avait proposé de substituer au café, les graines de *ruscus* sont les seules qui eussent avec lui une vraie analogie. Leur arôme pendant la torréfaction est si exactement celui du café, que j'ai vu bien des personnes s'y méprendre. Il est vrai que le café fait avec ces graines est beaucoup trop fade, parce que la matière amère y manque totalement. Je ne doute point qu'en l'ajoutant artificiellement, on ne pût faire de cette liqueur une boisson agréable.

HYSSOPE. H. OFFICINALE. HYSOPE. HISSOPE. *Hyssopus officinalis.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs bleues, quelquefois rouges ou blanches, disposées en espèces d'épis feuillés, terminaux, tournés en grande partie d'un seul côté, formés de petites

ıppes ou verticilles axillaires, soutenus par quel-
es petites bractées étroites et pointues. Calice tu-
lé, long, vert ou un peu violet, strié, à cinq dents
guës; corolle à tube cylindrique, un peu tors, à
ine aussi long que le calice, et à limbe labié, la
re supérieure élevée, échancrée; l'inférieure trifide,
obe du milieu plus large et crénelé. Quatre éta-
nes didynamiques, dont les anthères simples excè-
nt la corolle; le style est aussi long et à stigmate
ide. Quatre graines noires, oblongues.

Plante d'un à deux pieds au plus, à tiges droites,
u rameuses, nombreuses, un peu ligneuses en bas,
peu carrées en haut et d'un vert clair, portant des
uilles opposées, sessiles, ovales, étroites, pointues,
tières, d'un vert foncé, glabres ou un peu pubes-
ntes, et marquées d'une quantité innombrable de
ints assez profonds sur les deux faces. La racine est
neuse, grosse, rameuse et fibreuse.

L'hyssope est d'une odeur forte, aromatique et
réable; sa saveur est aromatique, un peu amère,
quante dans toutes ses parties et comme camphrée.
Cette saveur ne change pas quand la plante est
che, mais son odeur diminue un peu, et il faut
raser l'hyssope sèche entre les doigts pour dévelop-
r son arôme. On emploie cette plante entière en
urs, ou seulement les sommités fleuries. Elle est
uvent séchée avant la floraison, parce que ce sont
incipalement les feuilles que l'on veut employer.
n les reconnaît à leur couleur d'un vert jaunâtre,
leur forme qu'elles ne perdent pas, et à leur dis-
sition sur les tiges qui sont un peu carrées du haut:
uand les fleurs existent, la manière dont elles sont
urnées d'un même côté suffirait pour faire recon-
ître l'hyssope sèche, quelque ancienne qu'elle fût.
elle n'est point trop jaune ou noire, et qu'elle
nserve son odeur et sa saveur, on peut penser
'elle est assez récente pour jouir de toutes ses pro-
iétés.

Préparations, doses. C'est en infusion théiforme
'on la donne le plus souvent, depuis deux jusqu'à

quatre pincées quand elle est verte, et depuis deu jusqu'à quatre ou six gros quand elle est sèche, pa pinte d'eau; l'on adoucit avec du miel ou un sirop, l'on fait prendre par verre. L'eau distillée se donn aussi assez souvent en potion depuis un once jusqu quatre ou six; il en est de même du sirop d'hyssop qui entre dans les potions jusqu'à une once, ou pou édulcorer les tisanes à la dose d'une cuillerée pa verre. On fait très-rarement prendre l'huile essentiell On fait avec l'infusion des gargarismes, des foment tions et des collyres, et avec la plante des cataplasme On dit qu'en Orient c'est un cosmétique en réputatio

Propriétés, usages. Comme toutes les plantes la famille des labiées qui sont employées en médecin l'hyssope est douée des propriétés tonique, stomach que et stimulante; selon la dose à laquelle on l'em ploie et la direction qu'on cherche à donner à ses pr parations, on peut la faire agir pour fortifier le ca digestif, ou pour exciter secondairement les rei et les voies urinaires, la peau, ou la matric ou les organes de la respiration. Dans le premi cas, on la conseille pour remédier à l'inappéten et aux flatuosités causées par l'atonie des voies dig tives, aux vers, et dans toutes les maladies où accidens se montrent comme symptômes, surt chez les personnes affaiblies, pituiteuses et les vie lards. On peut la faire agir sur les reins en donna l'infusion froide; on augmente ainsi la sécrétion l'urine, mais il faut craindre d'augmenter l'inflamm tion, et n'user de ce moyen que si les organes en s exempts. Au contraire, il sera utile, lorsqu'il s'ag d'augmenter l'action affaiblie de la membrane qui pisse les voies urinaires, comme il arrive dans la b norrhée et la leucorrhée anciennes, quand l'écoulem muqueux n'est plus accompagné de chaleur, de ro geur et d'aucun accident qui démontre l'irritation. peut la faire agir d'après les mêmes règles sur la m trice quand on a besoin d'un emménagogue ex tant, échauffant. Si on donne la tisane d'hyss chaude, on portera son action sur la peau, et on pou

voriser l'éruption des exanthèmes aigus, comme la ougeole, etc., chez des sujets où le développe- ient de la maladie est arrêté par l'atonie et la iblesse. Son action sur la peau a été aussi utilisée ans les éruptions chroniques, les rhumatismes an- iens, et même dans les affections de poitrine. C'est urtout dans ces dernières maladies que son usage est réquent; mais alors ses effets sont dus à une action econdaire sur le poumon, et comme cette action est ine véritable excitation, on prévoit déjà quelles sor- es d'affections pulmonaires l'hyssope est appelée à ombattre : ce sont les catharres anciens, quand l'in- lammation a disparu, que l'expectoration est difficile arce que le tissu pulmonaire manque d'action, et que es matières visqueuses qui engouent le poumon ont besoin d'être évacuées pour calmer la toux; c'est alors que ses effets la faisaient considérer comme un puis- sant *incisif*, quand on croyait les médicamens ca- pables de diviser les humeurs, tandis qu'on ne voit en elle aujourd'hui qu'un *expectorant* excitant. Elle agit de même dans l'asthme pituiteux des vieillards et dans tous les cas analogues. Au contraire, quand dans toutes ces maladies et dans les catharres atoniques l'expectoration, loin d'être difficile, se fait avec une abondance qui fatigue le poumon et épuise le malade, on voit l'hyssope, en rendant du ton à la membrane muqueuse pulmonaire, tarir la source des crachats et terminer la maladie, ou au moins la diminuer beau- coup. En suivant les mêmes règles pour prescrire l'hyssope dans la phthisie pulmonaire, on trouvera que les cas de son application sont assez rares. En effet, on ne doit pas employer ce médicament quand il y a chaleur, irritation, et encore moins inflammation des conduits du poumon ou de son parenchyme; quand la face est animée, la peau chaude, le pouls dur; alors une excitation du poumon, loin de faire expectorer, produirait l'effet contraire. Or, dans la phthisie cette disposition existant presque toujours, il faut en conclure l'exclusion de ce moyen. Toute- fois si l'on rencontrait des cas où l'état tuberculeux

et ulcéré du poumon présentât quelques intervalles pendant lesquels l'inflammation semblerait cesser de miner l'organe, et serait remplacée par une expectoration atonique trop abondante, on pourrait avoir recours à l'hyssope ; mais il faudrait encore prudemment n'employer que son sirop et dans une tisane émolliente. A l'extérieur l'hyssope a été conseillée contre les contusions, les ecchymoses ; elle a été donnée avec avantage quand son action stimulante était indiquée dans les angines muqueuses et l'ophthalmie chronique.

L'hyssope est une plante ligneuse qui fleurit en juin et pendant le reste de l'été. Comme la floraisou ne lui fait pas perdre beaucoup de son activité, on peut la récolter pendant toute la belle saison. Dans le nouveau codex on prescrit, pour faire le sirop, les sommités sèches et mondées ; on peut également les prendre avant ou pendant la floraison.

Elle croît naturellement dans les montagnes et sur les collines des départemens méridionaux ; on la cultive dans les jardins pour l'agrément et pour l'usage de la médecine. Dans ce dernier cas on l'élève en planche ; dans le premier on en fait des bordures, ou l'on en jette seulement quelques touffes dans les endroits rocailleux. Elle vient mieux dans les terres légères et dans des endroits exposés au soleil que dans les autres, où cependant elle réussit encore. Elle meurt bientôt dans les terres fraîches, trop fortes et quand elle est placée à l'ombre. On doit la renouveler quand elle a trois ans, en replantant ses boutures au printemps ou en été, mais il vaut mieux se servir de l'éclat de ses pieds au printemps et en automne. On peut aussi semer sa graine au mois de mars.

On peut remplacer l'hyssope en médecine par le lierre terrestre, le marrube, la sauge, et même le romarin. Il est à peu près convenu aujourd'hui entre les botanistes que notre hyssope n'est pas celle des anciens médecins, et encore moins celle dont il est question dans l'Écriture sainte ; mais c'est un point de critique et

érudition que je n'ai pas dû aborder; il n'offre aucun
ntérêt sous le rapport de l'emploi de cette plante
omme médicament.

F. IF D'EUROPE. IF COMMUN. *Taxus baccata.* Dioëcie monadelphie. LIN. Famille des conifères. JUSS.

Fleurs jaunâtres, petites, presque sessiles, axillaires, monoïques ou dioïques. Les *mâles* plus nombreuses, plus rapprochées, plus grosses que les femelles, ont un calice urcéolé, imbriqué d'écailles. Point de corolle; étamines, dont les filamens réunis ont surmontés par des anthères arrondies, qui, en e vidant en haut, deviennent planes, peltées et divisées au bord. Fleurs *femelles* à calice plus petit, vale, imbriqué, ayant l'apparence d'un petit boureon verdâtre; ce calice ne contient qu'un ovaire nuni en place de style d'un trou simple, qui constitue le stigmate. Cet ovaire devient une baie ovale, nolle, succulente, d'un rouge vif à la maturité, et nveloppant jusqu'auprès du sommet seulement un oyau dur contenant une semence charnue.

Arbre de quinze à trente pieds et plus, à tronc roit, arrondi, rougeâtre, à cime étendue, arronie, bien garnie de nombreuses branches et de raneaux plians, striés, minces, divisés, qui souennent un grand nombre de feuilles persistantes, parses et disposées alternativement sur deux rangs e chaque côté, comme en dents de peigne. Elles sont resque sessiles, petites, linéaires, pointues, un peu iquantes, planes, un peu fermes, d'un vert obscur n dessus, et plus gai en dessous.

Toutes les parties de l'if sont inodores; les feuilles ont amères, et les fruits mûrs sont remplis d'une ulpe douce, visqueuse et douceâtre.

On ne trouve dans les boutiques aucune partie de if; mais on pourrait préparer avec les baies, comme 'a fait M. Percy, un sirop émollient, adoucissant et n peu laxatif. C'est le seul usage auquel cet arbre ait

servi jusqu'ici, et pour ses autres parties leurs pro-priétés ne sont pas connues; mais on peut assure qu'elles sont beaucoup moins dangereuses qu'on l croyait, quand on craignait jusqu'à l'ombre de ce arbre.

Il fleurit au mois de février, de mars, ou même d'avril. Ses fruits sont mûrs à l'automne. Il vient dan les montagnes des départemens méridionaux, et s cultive dans les jardins; mais il est trop peu utile à l médecine pour que j'entre dans les détails de sa cul-ture. Il doit être multiplié par les graines et les mar-cottes.

IMPÉRATOIRE DES MONTAGNES. Autruche. Ben-join français. *Imperatoria ostruthium.* Pentan-drie digynie. Lin. Famille des ombellifères. Juss.

Fleurs blanches disposées en ombelles ouvertes terminales, assez grandes, sans collerette; mais l ombelles, qui sont nombreuses, munies de quelqu folioles étroites et peu longues. Chaque fleur e composée d'une corolle à cinq pétales réfléchis en de dans, presque égaux et cordiformes; cinq étamin égales en longueur aux pétales et à anthères arro dies; enfin, deux styles à stigmate aussi arrond Pour fruit, deux semences accolées par une fa plane, marquées de trois lignes saillantes et ento rées d'une aile membraneuse au bord, échancrée a sommet.

Plante de deux pieds environ, à tiges dressée fortes, arrondies, creuses, glabres et munies d feuilles alternes peu nombreuses, à pétioles court membraneux en bas, et composés de trois foliol dentées et lobées. Les feuilles radicales beaucoup pl grandes, portées sur de longs pétioles, composé de trois à cinq folioles ovales, larges, ou divisées trois parties, chacune à trois folioles; toutes so ovales, larges, trilobées, dentées, glabres et d' vert peu foncé. Ces tiges et ces feuilles partent

entre d'une racine tuberculeuse, ovale, longue au plus comme le doigt, brune, rugueuse à la surface, et marquée de sillons en travers. Il en naît des racines plus minces, géniculées, qui en produisent à leur tour de plus petites, lesquelles sont terminées souvent par de petits tubercules de même apparence que la grosse racine. Celle-ci est charnue et de couleur grisâtre à l'extérieur, ou d'un blanc jaunâtre.

Les fleurs peu odorantes par elles-mêmes donnent, lorsqu'on les écrase, l'odeur aromatique et un peu piquante des ombellifères; les feuilles sont à peine odorantes, mais ce sont surtout les graines et les racines dont l'odeur aromatique est plus prononcée. Leur saveur est amère, chaude, un peu piquante; dans la racine fraîche on trouve de plus une âcreté assez forte et même une sensation de chaleur très-grande sur toutes les parties de la bouche lorsqu'on l'a mâchée, et ces effets sont produits par le suc blanc qu'elle contient en abondance.

On ne trouve dans le commerce que cette racine sèche, qui est envoyée de l'Auvergne ordinairement, et seulement les gros tubercules. Leur couleur est brunâtre, leur surface très-inégale; la cassure en est jaune; l'odeur approche de celle de l'angélique, mais plus piquante et moins agréable; enfin la saveur n'a presque pas diminué par la dessiccation; lorsqu'on la mâche elle excite un écoulement de salive qui l'avait fait placer autrefois parmi les sialagogues.

Préparations, doses. Comme tonique on en donne la poudre depuis douze grains jusqu'à un demi-gros, soit dans du vin ou en pilules, en bols, etc. Il faut doubler ou tripler la dose pour la faire prendre comme fébrifuge. On la donne souvent pour tisane en décoction à une demi-once par pinte d'eau. On peut la faire entrer dans les gargarismes, et la soumettre à toutes les préparations de la racine d'angélique.

Propriétés, usages. Comme cette dernière aussi elle est tonique, et détermine une excitation qui agit d'abord sur les voies digestives, augmente l'appétit,

donne de l'activité à la digestion, et, si elle continue d'agir, relève les forces générales, ou porte son impression sur un appareil déterminé dont elle augmente l'action ; c'est ainsi qu'elle est diurétique, diaphorétique, emménagogue, etc., selon les cas ; mais il ne faut compter sur son action salutaire que quand il y a faiblesse, relâchement local, prostration générale, car dans les circonstances opposées, elle serait nuisible. Ce n'est qu'en se conduisant d'après cette règle qu'on pourra la donner utilement dans l'inappétence, les flatuosités, les coliques venteuses, les pâles couleurs, le catarrhe adynamique, la paralysie, etc. ; et à l'extérieur dans les ulcères atoniques. On l'a aussi prescrite comme sialagogue dans les douleurs de dents ; au surplus on peut la donner dans toutes les maladies où nous avons dit que l'angélique était indiquée.

L'impératoire fleurit aux mois de juillet et d'août. Si l'on veut qu'elle possède toutes ses propriétés, il faut ne cueillir sa racine que l'hiver pour la conserver.

C'est une plante vivace qui croît dans nos prés et sur nos montagnes, principalement celles du midi. On la cultive dans beaucoup de jardins ; elle y vient dans toutes les terres et à toutes les expositions. Il suffit pour en obtenir une grande abondance d'en semer la graine, d'en planter les rejetons, ou d'en séparer les pieds.

L'angélique, qui lui ressemble sous presque tous les rapports, et n'en diffère que par l'absence de collerette générale à la base de l'ombelle, a des qualités qui la feront toujours préférer à l'impératoire ; et comme d'ailleurs elle n'a pas moins de propriétés et qu'elle est beaucoup plus commune, celle-ci est presque entièrement sacrifiée dans l'usage de la médecine à l'angélique.

RIS DES JARDINS. I. GERMANIQUE. I. FLAMBE. FLAMBE. FLAMME. GLAYEUL. *Iris germanica.* Triandrie monogynie. LIN. Famille des iris. JUSS.

Fleurs grandes, d'un pourpre violet ou bleu foncé; rois à six au bout de la tige, les inférieures pédoncu-es. Calice régulier, à tube oblong, à grand limbe, yant six parties, trois alternes droites, et les trois utres plus épaisses renversées, vertes en dehors, et ortant à leur centre une traînée de poils jaunes. Style ourt, à stigmate formé par trois lames, ressemblantes des pétales oblongs, grands, recourbés en dehors, hacun sur une étamine blanche, à anthère longue, ncéolée. Capsule oblongue contenant des semences ondes assez grosses.

Plante de deux à trois pieds, à tige lisse, sans uilles, mais non creuse, qui naît chaque prin-emps entre les feuilles, et les dépasse au moment de floraison. Feuilles larges, en lame d'épée, très-igués et engaînées à leur base, glabres et d'un beau ert. Racine grosse, oblique, tubéreuse, laissant chapper de sa partie la plus basse beaucoup de petites icines creuses. Elle est blanchâtre au dehors, et 'un beau blanc à l'intérieur.

Les fleurs ont une odeur douce et assez agréable. a racine est inodore tant qu'elle reste verte; mais en échant elle prend une odeur agréable qui approche e celle de la violette. Pour la sécher on la suspend rdinairement enfilée par rouelle mince. Sa saveur, 'abord douce et sucrée, laisse ensuite dans la gorge ne âcreté désagréable et très-persistante. Cette sa-eur diminue un peu par la dessiccation.

Préparations, doses. On n'emploie que la racine. on suc a été donné depuis une once jusqu'à trois. e professeur Strock, de Mayence, conseille de pren-re, préférablement au séné, quatre onces d'eau ma-érée pendant une nuit sur quatre onces de la racine âclée. Quelques personnes, pour augmenter la sup-

puration des cautères, y introduisent des pois qu'elles taillent elles-mêmes dans une racine fraîche.

Propriétés, usages. C'est surtout contre l'hydropisie que son suc a été conseillé ; mais on n'a pas dissimulé que ses effets n'étaient pas sans danger, puisque l'on a toujours recommandé de ne le donner qu'avec des correctifs, tels que la manne, les sels neutres, etc. Quand on ne craindrait pas les tranchées qu'il produit ordinairement, ses effets varient tellement selon l'âge de la racine, le temps de l'année où on la recueille, etc., qu'il est prudent de renoncer à son emploi pour purger, et comme c'était seulement sous ce rapport que son usage dans les hydropisies pouvait être autorisé, cela revient à dire qu'on doit y renoncer entièrement. Quant à la racine sèche, elle n'aurait pas moins d'action que celle de l'iris de Florence pour produire une excitation soudaine sur les poumons, et pourrait convenir dans les mêmes maladies.

L'iris germanique fleurit en mai ou juin ; il est vivace et croît naturellement sur les décombres, les rochers ; mais on se sert beaucoup plus de celui que l'on cultive dans les jardins pour l'agrément. Il est rustique, et ses racines n'aiment pas à être tout-à-fait couvertes dans une terre légère et fraîche. On le multiplie par graines, en terrines ou en plates-bandes, pour avoir des fleurs au bout de trois à quatre ans : on en a plus tôt en séparant ses touffes en février ou en automne.

Pour faire la récolte de la racine il faut s'y prendre au printemps avant la pousse des bourgeons. On peut le remplacer par l'iris de Florence, et comme purgatif, par la bryone, la gratiole et autres drastiques.

IRIS DE FLORENCE. *Iris florentina.* Triandrie monogynie. LIN. Famille des iris. JUSS.

Fleurs blanches et un peu veinées de jaune à la base, grandes, sessiles, au nombre de deux sur la

e et s'ouvrant l'une après l'autre. Du reste, les autres
ractères de l'espèce germanique.

Plante formée d'une tige d'un à deux pieds, et de
illes plus étroites que celles de l'espèce précédente,
oins hautes que la tige, ensiformes, droites et glau-
es. La racine, un peu plus grosse que le pouce, est
mée de segmens qui paraissent articulés, et munis
dessous de radicules : elle est grise au dehors et
nche en dedans.

Les fleurs ont une odeur faible mais agréable, et la
cine, comme on sait, sent la violette d'une manière
en prononcée. Sa saveur est amère et d'une âcreté
s-persistante dans la bouche.

On n'emploie en médecine que la racine sèche de
is de Florence. Pour la sécher, on commence par
dépouiller de son écorce; c'est ainsi qu'elle se pré-
nte dans le commerce, en morceaux blancs, pesans,
dinairement oblongs, inégaux à leur superficie,
mpacts à l'intérieur et plus blancs qu'au dehors. Sa
veur est la même, mais l'odeur de violette y est plus
ononcée que dans l'état frais.

Préparations, doses. Le suc de cette racine fraîche
quelquefois été employé à la dose de demi-once jus-
'à deux onces comme purgatif drastique. La poudre
donne encore de douze à vingt-quatre grains pour
adultes, et à quelques grains seulement pour les
fans. On en fait des pilules avec un sirop pectoral.
ette poudre est employée le plus fréquemment pour
uler les pilules chez les pharmaciens; elle sert aussi
romate à beaucoup de médicamens composés;
e entrait autrefois dans plusieurs autres qui ne sont
us en usage. Comme sternutatoire elle doit être
ise avec précaution. Les *pois d'iris* se font au
ur avec la racine sèche; ils ont le désavantage, en
comparant avec ceux faits de la même manière avec
petites oranges encore vertes et non développées,
se gonfler inégalement dans le trou du cautère.

Propriétés, usages. Comme expectorant excitant,
l'emploie dans quelques affections chroniques de la

poitrine, l'asthme, la toux opiniâtre, la dyspnée, etc.; mais on ne se donne plus la peine de rechercher la racine fraîche pour en donner le suc comme purgatif, parce que ses effets sous ce rapport ne sont pas assez bien déterminés, et qu'il est beaucoup d'autres drastiques plus certains et plus commodes.

Cette plante est vivace et fleurit en juin. Elle ne vient pas bien dans le nord de la France : il lui faut une terre douce et un peu fraîche. Elle se multiplie aux mois de février et de septembre ou d'octobre, par la séparation des pieds. On doit la couvrir pendant les grands froids.

On peut la remplacer par l'espèce précédente, et encore mieux par la scille quand on veut la donner comme expectorante, et par les drastiques ordinaires quand on veut l'effet purgatif.

IVETTE ou YVETTE. PETITE IVETTE. GERMANDRÉE CHAMÆPITIS. GERMANDRÉE IVETTE. *Teucrium chamæpitis*. Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs d'un jaune clair, ponctuées de brun ou de pourpre à l'orifice, petites, sessiles, axillaires et solitaires. Calice campanulé, un peu gonflé, anguleux, à cinq dents pointues; corolle à tube très-court; la lèvre inférieure à trois lobes, deux droits, pointus et rougeâtres, le troisième bien plus long, large, cordiforme et échancré; la lèvre supérieure est remplacée par deux petites dents très-courtes et pointues, par quatre étamines didynamiques, saillantes, à anthères ovoïdes, et par un style de la longueur des étamines, à stigmate bifide. Quatre semences nues.

Plante de quatre à sept ou huit pouces, selon les terrains, à tiges dressées dans les lieux stériles, et couchées dans les autres, un peu branchues vers le bas, rougeâtres, légèrement pubescentes, et à feuilles nombreuses, surtout au sommet où elles sont alternativement

ativement opposées en croix et divisées jusqu'à leur noitié en trois lanières étroites, pointues, sillonnées lans leur milieu, velues et d'un vert peu foncé. Les nférieures sont plus grandes, entières ou à dents peu rofondes et spatulées. Les racines sont fibreuses, peites.

Odeur aromatique, un peu résineuse, tenant de elle du pin. Saveur amère, aromatique et résineuse.

Ces qualités se conservent dans la plante sèche; seulenent on est obligé de la froisser pour en sentir l'odeur; nais ces deux qualités et la disposition de ses petites euilles qui ne perdent rien de leur couleur et de leur orme, la font facilement reconnaître.

Préparations, doses. On en emploie l'infusion, a poudre, et rarement l'extrait, de la même manière et aux mêmes doses que la germandrée. C'est surtout en poudre qu'on l'a employée davantage, parce qu'elle aisait partie de la fameuse poudre de Portland, tant antée autrefois contre la goutte, et si bien oubliée ujourd'hui.

Propriétés, usages. Comme amère l'ivette est au noins aussi tonique que la germandrée, et elle est excitante à un degré plus prononcé. Ses principaux usages sont de guérir la goutte et le rhumatisme. Mais l faut avoir égard à la nature de ces maladies avant le l'administrer. Ce n'est que quand elles sont anciennes, chroniques, et que l'excitation des organes ligestifs peut concourir à leur guérison, qu'il faut l'employer ainsi que les autres plantes amères. Il faut faire e même raisonnement lorsqu'on la donne à titre de *lésobstruante*, de diaphorétique, d'anti-spasmolique, d'emménagogue, etc., dans les engorgemens lu ventre, la jaunisse, les hydropisies, certaines affections catarrhales chroniques, sciatiques, etc. Au contraire, il ne faut pas l'employer dans les maladies iiguës quand il y a soif, chaleur, fièvre ou irriation quelconque.

Elle fleurit au mois de mai, et jusqu'en juillet et

août. On peut la recueillir pendant toute la belle saison.

On va la chercher dans les lieux secs, arides, sablonneux, les champs, et même les montagnes. Si on la cultive, ce n'est que dans les collections botaniques et non pour la médecine, et comme elle est annuelle, elle demande quelques soins différens de la germandrée commune. Il faut la semer en place, soit sur de vieilles couches ou seulement dans des terres bien exposées, chaudes, légères et sablonneuses. Si on la sème sur couches, on peut la déplacer en enlevant le plant avec une motte; quand on l'a replacée, on doit l'arroser et l'abriter jusqu'à la reprise.

On propose de remplacer l'ivette par la germandrée chamœdris, et par la Germandrée musquée, appelée aussi Ivette musquée, *Teucrium iva*, Lin., laquelle, avec l'odeur de musc, possède autant de propriétés que l'ivette commune.

JASMIN. *Jasminum officinale*. Diandrie monogynie. Lin. Famille des jasminées. Juss.

Fleurs blanches, solitaires sur des pédoncules aussi longs qu'elles, et formant des bouquets peu fournis à la fin des rameaux. Calice court et se prolongeant par cinq dents très-minces, et deux ou trois fois aussi longues que lui; corolle à tube long se dilatant subitement, et son limbe s'ouvrant en cinq découpures ovales, lancéolées, pointues et concaves; deux étamines dont les anthères oblongues et jaunes ne sortent pas du tube; un style à stigmate bifide encore moins long. Baie ovale, glabre, à deux loges, contenant des graines aplaties.

Arbrisseau qui prend jusqu'à dix et douze pieds de hauteur, quand les tiges sarmenteuses trouvent un appui. Elles sont faibles, et se divisent en beaucoup de rameaux grêles, arrondis, striés, d'un vert foncé, et qui portent des feuilles opposées, ailées, composées de sept folioles, dont une impaire très-allongée, et six autres opposées par paire, presque

essiles, ovales à pointe allongée, glabres et d'un vert très-foncé, surtout en dessous.

On connaît l'odeur délicieuse des fleurs de jasmin; eur saveur est amère, ainsi que celle des feuilles qui sont inodores. La dessiccation fait perdre un peu le leur saveur et presque toute leur odeur; cependant on peut les reconnaître facilement, parce que eurs formes ne changent pas beaucoup. Au reste, on les trouve peu dans le commerce à l'état de dessiccation, parce qu'on les emploie assez rarement.

L'infusion théiforme est la seule préparation qu'on en peut faire. On n'emploie guère que leur eau distillée, qui entre encore assez souvent dans les potions. Leur huile essentielle, extraite au moyen de l'huile d'amande douce, a été conseillée en frictions sur les membres paralysés, ou dans les maladies nerveuses. Cependant cette huile reste chez les parfumeurs, les médecins ne l'emploient plus.

Le jasmin, et particulièrement ses fleurs, sont données comme anti-spasmodiques et légèrement narcotiques. Justifient-elles leur ancienne réputation? C'est ce qu'aucune observation précise ne démontre, bien que leurs qualités sensibles puissent le faire croire. On les conseillait plus particulièrement dans les affections spasmodiques de la poitrine et dans le squirre de la matrice : si l'on ne peut douter de leur inutilité dans le second cas, il est probable qu'on les emploîrait avec avantage dans le premier.

Le jasmin fleurit depuis le mois de juillet jusqu'au milieu de l'automne. C'est pendant l'été que l'on recueille ses fleurs, plutôt pour les besoins de la parfumerie que pour ceux de la pharmacie, parce qu'elles sont d'un emploi peu étendu en médecine.

Il se cultive en pleine terre en France, où il ne souffre que par les hivers très-rigoureux, et vient dans tous les terrains et à toutes les expositions, mais beaucoup mieux quand il n'est pas au nord, et surtout quand la terre est un peu légère et chaude, ce qui le rend plus précoce. On le multiplie par les

rejetons ou en couchant les branches sur terre. Quand il a repris, il suffit pour le voir prospérer de l'arroser beaucoup et de le tondre souvent.

On doit remplacer le jasmin par les préparations de fleurs d'oranger, pour les usages auxquels on l'employait autrefois, et renvoyer cet arbrisseau aux jardins d'agrément, et ses fleurs à l'art du parfumeur.

JOUBARBE. **Grande Joubarbe. J. des Toits.** ***Sempervivum tectorum.*** **Dodécandrie dodécagynie. Lin. Famille des joubarbes. Juss.**

Fleurs rosées, alternes sur des pédoncules courts, et rassemblées du même côté en espèce d'épis à la fin des rameaux paniculés qui terminent la tige. Calice à divisions égales, pointues, et velues ainsi que la corolle, qui se compose de douze pétales linéaires, lancéolés, ouverts, doubles en longueur du calice; douze étamines rougeâtres, à anthères arrondies; douze styles sans stigmates apparens, sur autant d'ovaires qui deviennent des capsules contenant chacune plusieurs graines oblongues.

Plante d'un à deux pieds, par une tige simple, ayant des rejets radicaux, droite, arrondie, grosse, vigoureuse, velue, munie de feuilles éparses, étroites, pointues, un peu velues; cette tige se divise en haut en rameaux nombreux, ouverts et recourbés en dehors, tandis qu'en bas elle se termine au milieu d'une rosette de feuilles radicales, qui forment des espèces d'artichauts arrondis, aplatis et plus ou moins larges. Ces feuilles sont ovales, à base large qui embrasse le collet de la racine sur lequel elles sont imbriquées, et se terminent subitement au sommet par une pointe aiguë; les inférieures sont les plus larges, et renversées en bas; les supérieures sont droites; toutes épaisses, charnues, tendres, vertes, rouges au sommet, ailées aux bords, et glabres du reste. La racine est formée de beaucoup de branches fibreuses, traçantes, et qui donnent naissance à beaucoup de rosettes qui se tiennent.

Aucune partie de la joubarbe n'est odorante. Ses feuilles sont succulentes, d'une saveur fraîche, assez acide et acerbe; c'est la seule partie qu'on en emploie. On la trouve dans toutes les boutiques; mais on ne la sèche jamais, quoique sa poudre ait été indiquée pour guérir les vieux ulcères. Si on voulait la sécher il faudrait avoir recours à l'étuve, parce que l'exposition à l'air lui ferait perdre trop lentement son humidité, et qu'elle pourrait pourir avant de sécher.

Préparations, doses. On faisait autrefois une eau distillée de joubarbe que l'on employait en gargarisme; on en faisait un sirop; tous deux sont oubliés. La seule préparation que l'on conseille à l'extérieur, c'est le suc, depuis une once jusqu'à quatre par jour, et encore l'emploie-t-on très-rarement. Il fait quelquefois partie des sucs diurétiques. On en fait aussi, dans les campagnes surtout, un onguent en battant son suc avec de l'huile, pour appliquer sur les brûlures; on applique sa pulpe sur les fissures du sein; le même suc mêlé au miel pour les aphthes; mais la seule préparation dont on se sert quelquefois, c'est le cataplasme des feuilles pilées, ou l'onguent fait de ces mêmes feuilles pilées avec du beurre; il produit un assez heureux effet pour calmer les douleurs des hémorrhoïdes.

Propriétés, usages. C'est donc à peu près exclusivement à l'extérieur que son usage est borné, et seulement comme remède populaire, car les médecins ne la conseillent plus. Cependant si on veut avoir une idée exacte de ses propriétés, il faut la considérer comme un astringent faible, et un rafraîchissant, qui, à l'extérieur, est loin de produire d'aussi heureux résultats que les émolliens, et ne peut, par conséquent, jamais guérir les cors aux pieds, ainsi que le croit le vulgaire, ni les coupures dont ses feuilles empêchent plutôt la cicatrisation que de la favoriser. D'après cela, on doit reléguer au rang des rêveries les propriétés qu'on lui a supposées pour guérir les fièvres intermittentes, bilieuses, inflammatoires, la dysenterie, les maux de gorge, le délire fébrile,

en l'appliquant sur la tête, etc., etc. Dans tous ces cas, la joubarbe ne convient pas plus que toute autre plante rafraîchissante et un peu astringente, et ce sont ces propriétés seulement qu'il faut utiliser si l'on manque d'autres moyens.

Elle fleurit en juin, juillet, et jusqu'en septembre; mais on ne doit point l'employer en fleurs. On peut d'ailleurs se la procurer verte pendant presque toute l'année; il faut choisir les feuilles les plus fortes des rosettes dont la tige n'est pas encore montée.

Cette plante est vivace sur les vieux murs, les toits, les fentes des rochers, et même dans les lieux pierreux où elle est trop abondante pour qu'on ait besoin de la cultiver. En en éclatant les jeunes pieds, on peut la multiplier autant que l'on veut.

Au reste, sa culture consiste à en semer la graine, si on n'a pas quelques drageons ou quelques pieds à séparer pour les replanter dans quelque terre que ce soit; elle reprend très-facilement et multiplie beaucoup. Il suffit d'en arracher quelques rosettes de dessus les toits et les vieux murs, et de les poser sur la terre dans un pot pour en obtenir bientôt des touffes énormes.

On peut la remplacer par l'orpin qu'elle peut suppléer à son tour.

JUJUBIER. Jujubes. *Rhamnus zizyphus*. Pentandrie monogynie. Lin. Famille des nerpruns. Juss.

Fleurs petites, d'un jaune pâle qui fait ressortir le beau rouge vif des étamines, rarement solitaires, et formant plus souvent des paquets de deux ou trois fleurs dans les aisselles des feuilles. Calice à cinq divisions ovales, très-ouvertes; corolle à cinq divisions plus courtes et plus étroites, creusées et comme écailleuses, insérées, ainsi que cinq étamines à filets courts et à anthères arrondies, sur un cercle glanduleux qui entoure un ovaire portant deux styles. Cet ovaire

devient le fruit : c'est un drupe d'abord vert, puis jaune, et enfin rouge à la maturité, ovale, gros comme une olive, recouvert d'une peau coriace et lisse, qui renferme beaucoup de pulpe douce, sucrée, au milieu de laquelle se trouve un noyau osseux à deux loges qui contiennent chacune une amande.

Arbre de quinze à vingt pieds, par des tiges rameuses, tortueuses, à écorce brune et gercée, et par des rameaux flexueux, nombreux, aiguillonnés à la base et d'un rouge brun. Les feuilles sont alternes, à courts pétioles, ovales, un peu allongées en pointe, un peu dentées, marquées de trois nervures dures et glabres.

On ne trouve dans le commerce que ses fruits secs, dont la peau d'un rouge obscur, forme de grosses rides par la perte de l'humidité ; leur forme n'est plus ovale, parce que le milieu est affaissé, tandis que les extrémités sont restées grosses. Leur odeur est faible, cependant un peu piquante et agréable, surtout quand on les ouvre. La pulpe qui s'y conserve pendant long-temps à l'état visqueux, garde une saveur douce, sucrée, un peu vineuse et agréable. Ceux qui sont les plus pesans, qui conservent plus de pulpe, sont les meilleurs ; il faut rejeter ceux où elle est tout-à-fait sèche, qui sont vermoulus.

Préparations, doses. On en fait pour tisane des décoctions avec une douzaine par pinte d'eau, ou, si on les pèse, avec une once ou deux. On en fait un sirop pour édulcorer les boissons comme avec celui de guimauve ; des pâtes, des pastilles que l'on prend à doses volontaires. Souvent dans les tisanes pectorales, on joint les jujubes aux figues, aux raisins et aux fleurs émollientes. Je ne parle pas de l'emploi des jujubes à l'état frais, parce qu'alors elles sont purement alimentaires; d'ailleurs on n'en fait usage que dans les départemens méridionaux, et en médecine on ne s'en sert qu'à l'état sec.

Propriétés, usages. Irritations, inflammations diverses de la gorge, des voies pulmonaires, gastriques

et urinaires : telles sont en peu de mots les maladies contre lesquelles on peut donner les jujubes comme émollientes, adoucissantes, relâchantes. Mais c'est surtout dans les toux par irritation, crachemens de sang, catarrhes aigus, phthisies pulmonaires, enrouemens, qu'elles sont données ordinairement. On les a beaucoup vantées dans les esquinancies, les maladies chroniques de la peau avec ardeur, fièvre, dans certaines diarrhées, ou dysenteries avec irritation, et encore plus dans les inflammations des voies urinaires. On peut leur appliquer tout ce qui a été dit du mucilage de la racine de guimauve.

Le jujubier fleurit en juin et juillet, dans les départemens du midi de la France où il est cultivé; mais cette culture ne permettant pas de le transporter dans les autres départemens, au moins pour lui faire produire des fruits, elle serait d'un intérêt trop borné pour que j'en fisse mention ici.

On peut remplacer les jujubes par les figues et les raisins secs; à leur défaut, par la racine de guimauve, la graine de lin.

JUSQUIAME NOIRE. J. COMMUNE. HANEBANE. POTELÉE.

Hyoscyamus niger. Pentandrie monogynie. LIN. Famille des solanées. JUSS.

Fleurs jaunes pâles, veinées de pourpre et de noirâtre, disposées en épis unilatéraux et feuillés; calice persistant de la couleur des feuilles, très-poilu, à cinq divisions courtes et pointues; corolle en entonnoir, le limbe ouvert en cinq lobes obtus, inégaux; cinq étamines peu longues, à anthères penchées; un style aussi long que les étamines. Pour fruit une capsule ovale renfermant des petites graines arrondies, ridées et d'un blanc cendré.

Plante d'un à deux pieds, dont les tiges rondes, grosses, rameuses, feuillées, sont couvertes d'un duvet blanchâtre, épais et visqueux; feuilles alternes, amplexicaules, grandes, molles, lancéolées, à décou-

pures pointues, épaisses et d'un vert pâle. Racine fusiforme, épaisse, brune et ridée en dehors, blanche en dedans.

Odeur forte, vireuse, désagréable, de toute la plante et surtout des fleurs. Saveur des feuilles fade et nauséabonde. La racine est un peu sucrée et faiblement odorante.

Ce sont principalement les feuilles de jusquiame que l'on trouve dans le commerce. On les sèche avec les tiges, ce qui demande quelques soins, parce qu'elles sont épaisses et enduites d'un duvet visqueux qui les fait facilement pourir si on les réunit en trop gros paquets. Quand elles sont bien sèches, on les reconnaît à leur couleur verte grisâtre, et au duvet des tiges. Elles conservent un peu de l'odeur vireuse de la plante verte et n'ont plus qu'une saveur fade. Il est nécessaire, quand on sèche ces feuilles et toutes les autres parties de la plante, de les renouveler souvent, parce qu'elles perdent de leur action en vieillissant. On sèche aussi la racine : on la trouve dans les boutiques en morceaux plus ou moins gros, d'un jaune pâle et n'ayant pas plus d'odeur et de saveur que les feuilles sèches. On ne prescrit presque jamais les semences seules ; on les recueille le plus souvent pour les préparations de la pharmacie. Enfin quelques herboristes conservent des fleurs séparées de la plante, mais leur emploi se confond avec celui des feuilles.

Préparations, doses. Ces feuilles ou la plante entière sont le plus souvent employées, parce qu'on les applique à l'extérieur, et que de cette manière l'emploi de la jusquiame est le plus commun ; à la dose d'une poignée par pinte, en décoction, on en fait des fomentations, des bains, ou en laissant évaporer l'eau, on en fait des cataplasmes soit de la plante seule ou unie à la morelle, aux feuilles des malvacées, etc. etc. Si on la donne en lavement, il ne faut pas en employer plus d'une feuille ou deux pour chaque. Il en est de même pour les injections et les applications que l'on en fait dans les affections cau-

céreuses. A l'intérieur il faut encore être plus circonspect sur son usage ; ainsi lorsqu'on donne la poudre des feuilles sèches, en pilules ou autrement, on doit commencer par un grain et augmenter graduellement, selon les effets obtenus, jusqu'à quatre ou six. Il en est de même de l'extrait dont on se sert plus communément, et dont aussi on pousse la dose jusqu'à dix-huit et vingt grains par jour dans quelques cas *. On n'emploie plus l'huile de jusquiame qui se préparait par l'infusion des feuilles vertes pilées dans l'huile d'olive.

Propriétés, usages. Les effets immédiats produits par la jusquiame, n'ont rien de bien constant, sous quelque forme qu'on l'administre : « A petites doses, dit Schwilgué, et à des intervalles éloignés, l'action de ce médicament est souvent peu notable ; quelquefois il détermine la salivation, des nausées, des coliques, des borborygmes, un état de diarrhée modérée, et plus rarement la constipation : il augmente la transpiration et la sécrétion de l'urine, ou il occasione quelquefois de la toux et des éruptions cutanées variées. » Cependant son action narcotique et calmante est peu contestée ; mais peut-être devrait-on en borner l'usage à l'extérieur : de cette sorte elle réussit assez bien à calmer les douleurs et offre peu de danger, tandis qu'à l'intérieur on n'est jamais très-assuré de ses bons effets et qu'on peut en craindre de funestes. Aussi ne la donne-t-on plus ainsi que Storck l'a conseillée dans les maladies convulsives, et les affections de l'esprit. On la donne encore moins comme *désobstruante*, ainsi que dans les hémoptysies causées par le spasme. En général, les praticiens n'en attendent d'autres effets

* L'extrait aqueux préparé en faisant évaporer au bain-marie le suc de la plante fraîche en pleine végétation, jouit à peu près des mêmes propriétés vénéneuses que le suc, tandis qu'il est incomparablement moins actif lorsqu'il a été obtenu par décoction de la plante peu développée ou trop desséchée : ceci explique pourquoi *certains extraits de jusquiame que l'on trouve dans le commerce ne sont doués d'aucune vertu.*

M. Orfila, *Trait. des Pois.*

que de calmer la douleur et de provoquer le sommeil; c'est pourquoi on la croit propre à servir de substitut à l'opium. Suivant la remarque de Cullen, elle peut très-bien remplir ce but chez les personnes qui ne peuvent supporter l'opium, d'autant surtout qu'elle constipe beaucoup moins; mais, comme il le remarque encore, elle produit plus souvent le délire et procure un sommeil plus agité.

Il ne faut point s'étonner de cette dernière observation, si l'on s'arrête un moment sur les effets de cette substance prise à une dose un peu trop forte. Les symptômes les plus constans de l'empoisonnement par la jusquiame sont l'agitation, le délire, les convulsions, et souvent la manie complète. Il en résulte encore des symptômes variés, tels que la rougeur de la face, l'ardeur de la bouche et de la gorge, des coliques violentes, des vomissemens ou des diarrhées, des engourdissemens ou des paralysies, des symptômes d'apoplexie, la perte de la vue, etc. etc. Une jeune fille de dix-neuf ans, assez forte, par défi et pour se moquer d'une autre qui avalait difficilement un pilule de deux grains d'extrait de jusquiame, en prend trente-cinq du même poids qui restaient dans une boîte, elle les avale un quart d'heure environ après le repas, et boit un verre d'eau ensuite. Une heure après, elle est prise d'un sommeil irrésistible et se couche. Forcée de se lever quelques heures après, elle n'est capable d'aucune action, et retombe sur son lit. Le sommeil est tranquille et profond toute la nuit; le lendemain elle se lève avec une douleur de tête peu forte et aucun autre accident qu'une faiblesse de la vue, telle, que la malade ne pouvait se conduire. Cette cécité dura jusqu'au lendemain, que l'application de douze sangsues aux pieds ramenèrent subitement la vue. Quelques verres de limonade suffirent ensuite pour faire entièrement disparaître les effets du narcotique. Ces effets, comme on le voit par cet exemple, ne sont pas toujours également dangereux; cependant il faut les combattre très-promptement et par des moyens

actifs, sans quoi ils auraient souvent une issue fâcheuse. Les moyens les plus convenables sont le vomissement, quand il en est temps encore, les boissons acidulées, et en général le traitement que j'ai indiqué pour l'empoisonnement par la *belladone*.

La jusquiame fleurit aux mois de juin et de juillet; on en récolte indiffèremment les diverses parties pendant toute l'année. Cependant il serait bien important, surtout pour l'usage intérieur, de connaître à quelle époque a été récoltée la jusquiame que l'on emploie. D'après les expériences de M. Orfila, les effets de cette plante sont faibles quand elle a été recueillie au commencement du printemps, tandis que, prise dans la pleine végétation, son action est bien plus forte et bien plus dangereuse. C'est donc un peu avant la floraison qu'il faut récolter la jusquiame, soit pour les préparations de la pharmacie, soit pour la faire sécher, parce que c'est toujours sur la plus grande action possible du médicament que les praticiens établissent leur dose, et se promettent des résultats lorsqu'ils la prescrivent.

La jusquiame se rencontre au bord des chemins, autour des villages, sur les décombres, dans les terres incultes et dans les cours où elle vit deux années. Elle est si commune qu'on ne la cultive pas; on peut la faire venir de graines et la voir prospérer dans tous les terrains à toutes les expositions.

On peut la remplacer par la jusquiame blanche, à l'intérieur, et extérieurement par la belladone, la pomme épineuse, la ciguë. On ne peut la confondre avec ces plantes, lorsqu'on a vu une fois ses larges feuilles molles et velues; mais il serait plus facile de confondre sa racine avec celle du panais quand celui-ci est peu gros; mais on pourra toujours éviter cette erreur très-dangereuse, lorsqu'on aura remarqué les odeurs très-différentes de ces deux racines.

JUSQUIAME BLANCHE. *Hyoscyamus albus.*

Fleurs d'un blanc jaunâtre un peu moins sale que celles de la jusquiame noire, plus petites, à très-courts pédoncules axillaires. Calice tubulé à cinq dents courtes et larges; corolle en entonnoir, à tube court, pourpre foncé en dedans, à limbe à cinq lobes obtus; cinq étamines à anthères blanchâtres, ovales, grosses et vacillantes. Un style et le reste comme la jusquiame noire.

Plante plus basse que la précédente, d'un pied environ, à tiges moins rameuses, plus blanches et cotonneuses. Feuilles alternes, à gros pétioles, ovales, très-larges, à angles obtus, irréguliers, sinuées, molles, d'un vert pâle et très-velues.

Son odeur est vireuse, nauséabonde et presque aussi forte que celle de la jusquiame noire. La saveur de ses feuilles est herbacée, très-peu âcre.

L'emploi de la jusquiame blanche n'est pas aussi répandu que celui de la noire, ou plutôt elle est moins souvent recommandée, car étant très-fréquemment confondue avec l'autre dans le commerce, elle est à cause de cela également employée, ce qui est sans beaucoup d'inconvéniens, parce que ses propriétés diffèrent peu; seulement on a lieu de croire qu'elles sont moins énergiques. Toutefois il serait préférable de ne se servir que de la noire, parce que c'est sur cette espèce que toutes les expériences ont été faites pour déterminer les doses, etc.

La jusquiame blanche ne fleurit qu'au mois d'août et ne vit qu'une année. On la cultive encore moins que l'autre pour la médecine. On la fait venir dans les jardins botaniques en semant sa graine dans une terre légère.

LAITUE VIREUSE. *Lactuca virosa.* Syngénésie polygamie égale. LIN. Famille des chicoracées. JUSS.

Fleurs jaunes, disposées en grappes lâches, alternes sur la tige et les rameaux, et visqueuses. Chaque fleur a un calice commun un peu conique, formé d'écailles imbriquées, inégales, pointues, d'un vert glauque, blanchâtres et scarieuses sur les bords; les extérieures plus courtes; corolle composée de demi-fleurons hermaphrodites, à languette linéaire, tronquée et denticulée au sommet; à cinq étamines dont les anthères sont réunies, et à un style à deux stigmates. Graines longues, aplaties, striées, noires, à aigrette pédiculée.

Plante de trois à cinq pieds, à tige dressée, souvent simple, paniculée au sommet, et hérissée de petites épines. Feuilles alternes ou éparses, amplexicaules, oreillées à la base, grandes, ovales, allongées, à dents inégales et épineuses, glabres d'un vert foncé en dessus, un peu glauque en dessous, avec des épines sur la côte moyenne. Les inférieures sont plus larges et comme spatulées; les supérieures plus pointues, cordiformes. Racine pivotante, peu fibreuse.

L'odeur de cette plante est forte, vireuse, ressemble un peu au pavot, surtout en l'écrasant. Sa saveur est amère, nauséabonde, surtout dans les fleurs.

Préparations, doses. On ne sèche pas cette plante pour la conserver dans les boutiques. L'on n'en prépare qu'un extrait que l'on doit faire en épaississant le suc au bain marie. On pourrait faire avec la plante fraîche des infusions ou des décoctions, mais elles ne sont point en usage. On commence à employer l'extrait à la dose de huit à dix grains, et on l'augmente successivement jusqu'à un, deux et même trois gros.

Propriétés, usages. Ses propriétés, bien appréciées seulement depuis peu de temps, n'ont pas été inconnues des anciens. On a comparé ses effets à ceux de

l'opium, mais ils sont beaucoup plus faibles. On a indiqué aussi son action pour provoquer les sueurs, les urines, ou les évacuations alvines, mais d'une manière vague qui inspire peu de confiance. Tous les livres répètent le conseil de l'administrer dans les engorgemens du ventre, la jaunisse, les hydropisies, l'ascite principalement, les affections muqueuses pulmonaires, et l'asthme convulsif. Sa propriété narcotique a été utilisée aussi dans les maladies douloureuses, qu'il paraît avoir calmées d'une maniere assez heureuse et sans aucun des inconvéniens de l'opium. Malgré ces avantages, l'usage de l'extrait de laitue vireuse est très-rare, et les médecins n'y ont pas souvent recours.

Cette plante fleurit en juin et juillet; c'est un peu avant la floraison qu'il faut la cueillir pour en tirer l'extrait. Elle est annuelle dans les lieux incultes et sauvages, sur le bord des haies, dans les décombres, où elle croît spontanément. On ne la cultive jamais pour l'usage de la médecine, mais seulement dans les jardins botaniques où elle vient semée en place, ou en planche pour la repiquer.

On peut la remplacer par la belladone, la jusquiame ou le pavot.

Il est une autre espèce de laitue trop connue, ou dont les variétés sont trop nombreuses pour que je la décrive, c'est la Laitue cultivée, *Lactuca sativa*, Lin., elle sert plus comme plante alimentaire que comme médicament, c'est pourquoi je ne la place qu'après la laitue vireuse; sous les deux rapports elle peut être très-utile. On ne l'emploie que fraîche, et si l'on veut profiter de toutes ses propriétés, il faut la prendre assez avancée en âge pour que la pomme soit prête à monter. On peut l'employer également cuite ou crue comme aliment ou pour l'appliquer à l'extérieur en cataplasme; mais comme médicament à l'intérieur, le mieux serait d'employer son suc exprimé, soit seul ou mêlé aux sucs anti-scorbutiques pour les adoucir. La dose est

volontaire. On peut aussi en faire des infusions, ou mieux encore des décoctions, des bouillons humectans, adoucissans, calmans, soit avec des viandes blanches ou des végétaux émolliens. Toutes ces préparations de laitue me paraissent préférables à l'eau distillée, quoique je sois persuadé que cette eau n'est pas sans action quand elle a été bien préparée. On s'en sert très-souvent comme véhicule des potions calmantes et anti-spasmodiques.

La laitue est émolliente, adoucissante, calmante et un peu narcotique. On l'emploie avec succès dans les affections nerveuses du ventre, les coliques spasmodiques, l'hypocondrie, et dans toutes les maladies aiguës, inflammatoires ou autres, accompagnées d'irritation, de délire, de convulsions, dans les fièvres ardentes, bilieuses, dans toutes les irritations des parties génitales qu'elles calment très-bien, sans pour cela qu'on doive lui attribuer une propriété plus anti-aphrodisiaque qu'à toutes les substances émollientes et calmantes. Enfin on en tire beaucoup d'avantage contre l'insomnie, surtout en la mangeant cuite au repas du soir.

Cette plante fleurit en juin et juillet; elle est annuelle, mais comme on ne la laisse jamais fleurir pour la faire servir d'aliment, et que c'est sous ce rapport seulement qu'elle est cultivée, on la conduit dans les jardins de manière à s'en procurer pendant toute la belle saison. On peut récolter la graine en automne, mais on ne s'en sert plus en médecine, bien qu'elle ait été placée autrefois au nombre des quatre petites semences froides.

On peut remplacer la laitue par le nénuphar.

AURIER. L. FRANC. L. NOBLE. L. D'APOLLON. L. SAUCE. *Laurus nobilis.* Enneandrie monogynie. LIN. Famille des lauriers. JUSS.

Fleurs d'un jaune blanchâtre ou herbacé, formant, ur de courts pédoncules, dont la base est munie de uelques petites bractées ou écailles, de petites omelles dans les aisselles des feuilles. Elles sont dioïues et se composent d'un calice ou d'une corolle à uatre ou cinq divisions ovales, aiguës, concaves, roites; de huit à douze étamines à anthères adnées en aut des filets; celles du centre sont stériles, et porent deux glandes à leur base; enfin dans les fleurs fenelles d'un style à stigmate, sur un ovaire qui devient n drupe que l'on nomme *baie de laurier*, de forme vale, de couleur bleue noirâtre, et qui contient au nilieu d'une couche de chair mince un noyau à une eule amande.

Arbre de quinze à vingt pieds d'élévation, dont la ige grisâtre devient verte en haut et se divise en ranches et rameaux pressés contre elle, droits, soules, glabres et munis de feuilles alternes, à courts étioles, lancéolées, ondulées aux bords, toujours l'un vert foncé, glabres et luisantes aux deux faces, ermes, coriaces et nervurées.

Tout le monde connaît l'odeur suave, aromatique t agréable des feuilles de laurier; les fruits ont la nême odeur, ainsi que les autres parties de l'arbre; n ne se sert que des baies et des feuilles en médeine. Leur saveur est aromatique, chaude et très-peu mère. En général les baies ont des qualités plus énergiques que les feuilles, et ont plus de propriétés. On rouve toujours les feuilles de laurier vertes, ce qui ourrait dispenser de les sécher. Cependant on les onserve souvent sèches, et à cet état elles perdent rès-peu de leurs propriétés; l'odeur même en est lus forte. On fait quelquefois sécher les baies, et on es trouve dans le commerce à cet état.

Préparations, doses. Les feuilles de laurier sont

plus employées dans l'art culinaire que dans la médecine, et peut-être même que leur fréquent usage comme assaisonnement est cause de cet abandon des médecins. C'est une remarque que j'ai déjà eu occasion de faire ailleurs : les moyens d'un usage commun dans l'économie domestique trouvent si peu de confiance chez les malades, que les médecins préfèrent, souvent avec raison, se priver de ressources précieuses plutôt que de recourir à des plantes auxquelles on a peu de confiance, parce qu'on les trouve chaque jour dans les alimens ou seulement dans les sauces. Cependant les feuilles de laurier sont quelquefois données en poudre à la dose de demi-gros à un gros, ou l'on fait des infusions avec huit ou dix de ces feuilles jusqu'à une demi-once par pinte d'eau, selon l'effet que l'on veut en obtenir. On peut se servir extérieurement de ces infusions pour faire des lotions, des lavemens, des bains. Enfin avec les mêmes feuilles on peut, en les brûlant, faire des fumigations aromatiques d'une odeur très-agréable; on applique encore la poudre sur la tête pour tuer les poux. On peut faire aussi des infusions avec les baies aux mêmes doses, mais le plus ordinairement on les fait entrer dans des préparations officinales, fort célèbres autrefois et très-inconnues aujourd'hui. On en tire aussi, par la distillation, une huile volatile dont on introduit quatre à six gouttes dans une potion, ou que l'on fait prendre sur du sucre, ou enfin que l'on introduit dans l'oreille contre le tintement. On en exprime encore une autre sorte d'huile grasse, épaisse, que l'on fait entrer à la dose de demi-once à une once dans les lavemens, ou que l'on applique, seule ou dans des linimens, sur les douleurs rhumatismales ou nerveuses, et sur les parties paralysées.

Propriétés, usages. Les qualités physiques du laurier sont tellement prononcées, qu'il serait surprenant s'il ne produisait pas des effets remarquables sur les tissus vivans. Introduit comme assaisonnement dans les alimens, indépendamment de la saveur aromatique qu'il leur communique, il leur donne la propriét

e stimuler les organes de la digestion, ce qui rend ette fonction plus facile si elle a besoin d'être xcitée. Employé comme médicament et à petite dose on action est la même; c'est un tonique légèrement imulant. De cette manière il est stomachique, arminatif; il convient dans l'inappétence, les diestions laborieuses, les flatuosités dues à l'atonie es premières voies. A trop forte dose il peut déteriner le vomissement, mais d'une manière fort inommode qu'il faut prendre pour un accident plutôt ue pour un moyen thérapeutique. En tenant sa dose ans une mesure plus modérée on en obtient, indéendamment de l'action tonique, une excitation qui, elle se dirige sur les nerfs, produit l'effet des antipasmodiques fortifians, si avantageux dans quelques as d'hypocondrie, d'hystérie ou de paralysie. Si elle lieu sur la peau, il en résulte un effet diaphorétique avorable aux rhumatismes anciens; en agissant sur es reins elle soulage les malades que tourmentent des nfiltrations aqueuses, atoniques, du tissu cellulaire; uand les poumons, faute d'une action vitale assez nergique, ne peuvent expulser les matières qui les mbarrassent dans l'asthme humide des vieillards, e catarrhe pulmonaire chronique, etc., les préparations du laurier deviennent un expectorant utile; nfin il n'est pas moins avantageux comme emménaogue, quand il s'agit de relever le ton de la matrice ans la chlorose, l'aménorrhée. J'omets de parler des merveilleuses propriétés de ses baies mâchées pour réserver des contagions, de la peste, des poisons, du venin; elles sont à peu près aussi réelles que la vertu que les anciens attribuaient à ses feuilles, de garantir de la foudre. A l'extérieur, des lotions ou des njections de préparations de laurier ont remédié à des relâchemens des organes génitaux; les applications de ces moyens ont contribué à résoudre des tumeurs indolentes, des taches sanguines ou des ecchymoses sans inflammation, et des ulcères entretenus par l'atonie; enfin les lavemens préparés avec le laurier ont diminué les coliques venteuses.

Le laurier montre ses fleurs aux mois de mars et d'avril, mais ses fruits mettent tout l'été à mûrir, et ne peuvent être récoltés qu'à l'automne. Quant à ses feuilles, on peut, comme je l'ai dit, se les procurer vertes en tout temps.

Cet arbre, qui croît spontanément dans le midi de l'Europe, ne vient en France qu'au moyen de la culture. On ne doit donc pas s'étonner s'il devient plus beau et plus élevé dans les départemens du midi que dans les autres, et s'il a besoin dans ceux du nord de quelques précautions contre les gelées, comme de l'abriter, de le couvrir de litière au pied et de paille en haut, ou même de le rentrer en orangerie; ces soins sont souvent nécessaires, même à Paris. On le conserve mieux au nord qu'en le plaçant au midi, au moins pour les jeunes pousses, car l'arbre vient mieux à l'exposition méridionale qu'à toute autre, lorsqu'il est appliqué contre une muraille et dans une terre légère, franche et substantielle. Pour le produire on a recours aux graines tirées du midi et semées en pots que l'on rentre dans l'orangerie ou sous châssis; on tient fraîche la terre de ces pots, et on les met sur couche chaude au printemps. On peut aussi le multiplier de marcottes faites par incision comme celles des œillets, et que l'on débarrasse des feuilles dans la partie que l'on enterre. Enfin on peut replanter ses rejetons. En général le laurier demande des arrosemens principalement pendant les chaleurs de l'été.

La camomille, la matricaire, la tanaisie et beaucoup de plantes toniques et stimulantes, peuvent remplacer le laurier en médecine. On doit bien éviter, dans le commerce des plantes, de donner, pour des feuilles de laurier commun celles de quelques autres espèces du même genre, car l'on sait que plusieurs contiennent des principes vénéneux, et qu'il serait dangereux de faire cette substitution. L'odeur et la saveur des feuilles et des baies du laurier franc le feront toujours distinguer des autres espèces.

AVANDE. L. EN ÉPI. L. MALE. GRANDE LAVANDE. SPIC. ASPIC. FAUX-NARD. *Lavandula spica.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs bleues ou violettes, rarement blanches, disosées en épi terminal, simple, nu, formé de vertilles distincts, munis de bractées ovales, acumiées. Calice strié, ovale, velouté, bleuâtre, à cinq dents ourtes ; corolle à tube plus long que le calice, et à mbe dont la lèvre supérieure est relevée et bilobée, inférieure trilobée; quatre étamines très-courtes. Un yle filiforme de la longueur du tube. Quatre petites emences au fond du calice.

Arbuste de deux pieds environ, dont la souche lineuse, courte, donne naissance à beaucoup de pouses ou tiges droites, simples, fermes, grêles, vertes, arrées, feuillées en bas, et nues en haut où se trouvent s épis. Feuilles opposées, sessiles, étroites, lanéolées, à bord roulés en dessous, d'un vert clair. La acine ressemble à la souche, et est fibreuse.

Les fleurs répandent une odeur forte, suave et aroatique. Les feuilles ont la même odeur, surtout en s écrasant. La saveur de toute la plante est amère, haude, acre et aromatique, mais c'est surtout dans s fleurs qu'elle se prononce davantage.

On sèche les épis fleuris de la lavande et plus rareent les feuilles. La dessiccation des premiers est facile, t il faudrait qu'elle eût été faite avec bien de la égligence pour que la plante perdît ses qualités. ussi la lavande sèche n'est pas plus difficile à reconaître que verte. L'odeur et la saveur feraient de même econnaître les feuilles sèches.

Préparations, doses. On emploie presque toujours ette plante sèche. Si elle est conservée entière on doit donner à plus forte dose; si on n'emploie que les eurs on peut en faire infuser depuis deux gros jusqu'à emi-once par pinte d'eau ; on les pulvérise pour en onner la poudre depuis vingt grains jusqu'à un gros

par jour. L'eau distillée de lavande est quelquefois usage depuis une once jusqu'à quatre, en potion autrement. Il en est de même de la teinture alcooliq qui se donne à un gros ou deux. Quant à la conser qu'on donnait à une demi-once, on l'emploie pe On met encore quelquefois cinq à six gouttes d'hu essentielle dans une cuillerée de boisson, ou u dose proportionnelle dans une potion stimulante.. l'extérieur cette huile entre dans les linimens, la teinture se mêle aux gargarismes. Enfin on fait d sachets avec la plante sèche, et l'on s'en sert comm résolutif sur les tumeurs indolentes ; on en fait même des bains, des fumigations. L'on emploie l'e distillée pour la toilette comme cosmétique, ainsi q le vinaigre, et l'huile essentielle pour tuer les insecte les poux, etc. C'est cette dernière, que l'on extrait Provence sous le nom d'huile d'*aspic*, qui donne à lavande ses propriétés. Elle contient, dit-on, quart de son poids de camphre.

Propriétés, usages. Aussi ses propriétés sont-ell très-énergiques. La lavande agit sur nos organes comm tonique, et en stimulant plus particulièrement le sy tème nerveux. On doit même remarquer que s action est plus prompte que durable, surtout qua on se sert de ses préparations les plus actives. C'e pour ce motif qu'on l'a conseillée dans les affectio soporeuses, dans l'apoplexie commençante, qua il y a bégaiement, tremblement, aphonie, dans l vertiges, la céphalée, dans la léthargie, certaines p ralysies, dans l'asphyxie, la goutte sereine : mais da tous ces cas, elle ne peut être utile que quand il a pâleur, défaut d'action ; au contraire, elle ser nuisible s'il y avait congestion vers la tête, pléthor fièvre, chaleur, et il faudrait alors en éviter l'usag Si l'on veut agir directement sur les organes digest pour en augmenter l'action, les stimuler, exci l'appétit et les forces de l'estomac, dissiper les fl tuosités, on a recours à l'infusion, dont l'action moi prompte et moins forte est plus durable. On la co seille aussi de la même manière dans les catarrh

s rhumatismes chroniques, et surtout dans l'amé-
orrhée ; mais dans ces maladies encore, il ne faut
s la permettre quand il y a chaleur, irritation,
cheresse à la peau ; elle ne peut être indiquée que
ez les sujets languissans, dont les digestions sont
fficiles, et chez lesquels il faut remonter le ton
toute l'économie pour exciter l'écoulement, soit
s sueurs, des urines ou des menstrues, selon l'indi-
tion qui se présente. Enfin, en se conduisant d'après
s mêmes règles, on a utilisé son action sur le système
rveux dans certaines fièvres malignes, certaines af-
ctions spasmodiques, l'hystérie, l'épilepsie. Toute-
is, malgré ses nombreux usages et ses propriétés
elles, son emploi en médecine est beaucoup restreint
nos jours; mais la cause de cette espèce d'abandon
ent probablement de ce que son usage pour la toi-
te est très-répandu, car, en général, les substances
e l'on trouve habituellement chez le parfumeur
tiennent moins de confiance chez le pharmacien.
epuis la plus haute antiquité elle a servi à parfumer
s bains : aussi du mot *lavare* est venu son nom
lavande. On la trouve parmi toutes les ressources
la cosmétique ; et comme son arôme est très-
rsistant, on la place en paquets dans les garde-
bes, ou en sachets dans le linge; mais en médecine,
uf quelques affections de la tête et quelques cas
aménorrhée, on ne l'emploie plus guère qu'à l'ex-
rieur, soit pour stimuler le cerveau en la faisant
spirer, et alors c'est presque toujours d'une manière
npirique; soit en l'appliquant comme résolutive,
pour réveiller le mouvement dans les paralysies.
n en peut employer la poudre comme sternuta-
ire.

La lavande forme un petit arbrisseau toujours vert,
i fleurit à la fin de juin et presque tout le reste
l'été. Elle croît naturellement dans les dépar-
mens du midi de la France, et dans tous les autres
n se la procure aisément par la culture. Si l'on
ut la recueillir avec toutes ses propriétés, il ne

faut pas attendre que ses fleurs soient épanouies; mais la prendre au moment où elles vont s'ouvrir.

On peut encore lui donner des propriétés plus énergiques, si on la cultive dans un terrain sec et aride. On n'en a pas toujours la possibilité dans les jardins où on la met souvent en bordure; mais elle vient mieux dans une terre légère, chaude, et à une bonne exposition. On observera, en général, que sa durée sera moins longue et son odeur moins forte, à proportion que le terrain sera plus riche et meilleur: elle perdra en qualité ce qu'elle gagnera en beauté. On pourrait se procurer la lavande en en semant la graine au printemps; mais ce moyen serait trop long, et l'on préfère en séparer les pieds que l'on replante en mars et avril, ou en automne, en observant de les placer assez profondément pour que les rameaux sortent de terre et ne forment pas de souche au-dessus. Il faut la tondre aussitôt la floraison à un demi-pied au plus au-dessus du sol, et la renouveler quand elle a trois ans.

On emploie beaucoup moins souvent en médecine la LAVANDE FEMELLE, ou à FEUILLES LARGES, *Lavandula latifolia*, Lin., qui n'est qu'une variété de celle que j'ai décrite, et qui a moins d'énergie comme médicament, de même qu'elle a moins d'odeur comme parfum. On peut remplacer ces deux variétés par le stœchas, par la sauge ou le romarin.

LICHEN D'ISLANDE. MOUSSE D'ISLANDE. *Lichen islandicus*. Riptogamie. Algues. LIN. Famille des algues. JUSS.

Plante d'un à trois ou quatre pouces de long ou plus, formant des expansions foliacées, dures, coriaces, peu épaisses, plus ou moins larges, disposées à se recourber en gouttière, recourbées effectivement ainsi à la base qui est assez étroite, et se partageant bientôt en lobes inégaux et plus ou moins irrégulie[rs] ou en espèce de ramifications linéaires, laciniées, bifurqu[ées]

furquées ou pinnatifides, à lobes encore fourchus
 sommet; elles sont bordées de cils courts, durs
 comme épineux, de couleur olivâtre ou verdâtre,
us souvent blanches d'un côté, fauves de l'autre,
ugeâtres à la base qui tient à la terre, et très-rare-
ent chargées, sur quelques lobes terminaux, d'écus-
ns ou cupules sessiles, arrondies, de même cou-
ur que les expansions, ou d'un rouge très-brun et
itourées d'un rebord cilié.

Le lichen en se séchant durcit encore beaucoup;
est à cet état qu'il se trouve dans le commerce. Il
a pas d'odeur; sa saveur est amère sans être désa-
éable.

Préparations, doses. On peut le dépouiller d'une
ande partie de cette amertume par l'infusion dans
eau, et encore plus la décoction, surtout si on réitère
s opérations. Deux substances forment principale-
ent la composition du lichen d'Islande : le principe
ner et la matière amilacée; ce sont les seules qui
ous intéressent. Le premier est extrait par l'infu-
on et la décoction légère; la seconde se dissout dans
eau par l'ébullition et forme gelée quand l'eau se re-
oidit : 1°. Les premières préparations peuvent donc
re employées si l'on ne veut que l'action médica-
enteuse; 2°. l'on jette celles-ci pour faire des dé-
ctions avec le lichen dépouillé de son principe
ner en grande partie, quand on ne veut que la
opriété nutritive; 3°. enfin si l'on veut réunir les
opriétés alimentaire et tonique, on fait des décoc-
ons fortes avec le lichen sans en rien extraire par
s infusions ou des décoctions légères. Le plus souvent
 sont les secondes qui sont employées, parce qu'après
oir passé l'eau bouillante sur le médicament, il
nserve encore assez de principe amer pour en for-
er des préparations alimentaires toniques. On fait
équemment ces dernières dans le lait ou le bouillon
as. La dose est d'une demi-once à deux onces par
nte de liquide, que l'on peut sucrer ou aromatiser
lon le besoin. Les autres préparations du lichen
Islande sont très-variées : la gelée est la principale.

Six cuillerées doivent contenir environ une once d
lichen pur; c'est la dose pour un jour. On en fait d
chocolat, des crêmes, des biscuits, des pastilles e
d'autres préparations qui peuvent plaire aux malade

Propriétés, usages. Ce que je viens de dire d
préparations du lichen indique que l'on peut en fai
deux médicamens dont les effets sont opposés. L
simple infusion est de couleur jaune-clair, et d'un
assez forte amertume; elle est douée au moyen d
principe amer, de propriétés toniques assez fortes po
stimuler les organes digestifs, et son action peut s
propager et aller ranimer l'exercice des organes élo
gnés. C'est ce même principe amer qui devie
nuisible et même dangereux quand il y a irritatio
de l'estomac ou des intestins, quand il y a fièvre o
au moins chaleur âcre de la peau, pouls dur, fréquen
et travail inflammatoire dans les organes de la re
piration. Mais aussi, dans les circonstances opposée
c'est à lui que l'on doit les avantages qu'on obtie
du lichen : il fortifie doucement les organes digestif
excite l'appétit, facilite la digestion, etc. Au contrair
l'autre partie constituante du lichen n'est point c
pable de stimuler les organes; elle est purement a
mentaire; ou si on y cherche une action médic
menteuse, on trouve qu'elle est opposée à la préc
dente; en sorte que si l'on pouvait dépouiller ent
rement le lichen du principe amer, on aurait un ém
lient : d'où il suit qu'en réunissant les deux su
stances par l'ébullition, la matière nutritive dou
enveloppant le principe médicamenteux irritant,
en résulte un aliment tonique qui, en ranimant l
fonctions nutritives, augmente les forces après l
avoir soutenues, diminue par conséquent l'épuis
ment, favorise le retour de l'embonpoint, et prépa
ainsi la guérison des affections consomptives, et
cessation de ces expectorations causées par l'aton
des surfaces bronchiques, et qui, avec toutes les a
parences du pus, simulent si bien la phthisie pulm
naire. Ce sont de semblables affections que le lich
a guéries; car pour la phthisie véritable, la dégénér

ce tuberculeuse du poumon, elle résiste autant à son
ion qu'à celle de tout autre moyen. Je l'ai vu em-
yé un grand nombre de fois; je l'ai employé moi-
me beaucoup d'autres, et je ne l'ai jamais vu
rir une seule phthisie, parce que cette maladie
st pas guérissable : mais il faut convenir qu'à cela
s de ce résultat, on en obtient des avantages très-
rqués dans toutes les maladies chroniques de la
trine, en choisissant les circonstances favorables
manière d'agir. Il diminue les fièvres hectiques,
sueurs, le dévoiement colliquatif, après avoir
né en partie la toux, amélioré l'expectoration,
du la respiration plus facile, et conséquemment
lagé le malade. Et ces bons effets ne se bornent
aux affections de la poitrine. Dans toutes les ma-
es de langueur, les grands épuisemens, les ca-
xies, les suppurations intérieures, les dégéné-
cences d'organes, il agit de la même manière.
l'a donné avec succès à la fin de la dysenterie,
nd la diarrhée n'est plus inflammatoire. Dans des
plus simples encore, des dérangemens de l'esto-
, on l'a donné avec avantage comme stoma-
que; enfin dans les convalescences de presque
tes les maladies, aussitôt qu'il n'y a plus d'irri-
on. Au reste, les praticiens sauront toujours l'ap-
prier aux circonstances, s'ils n'oublient pas qu'ils
vent, selon la manière de préparer le lichen d'Is-
le, donner un médicament actif, ou un aliment
que sans action médicinale, ou enfin les deux
lités réunies.

ette plante croît par touffes sur la terre, sur les
ers, les endroits stériles, montagneux, princi-
ment dans les contrées du nord, et surtout en
nde d'où elle a pris son nom spécifique, et où
sert à la nourriture des habitans : elle vient aussi
s nos départemens méridionaux; mais celui qu'on
ve dans le commerce vient du nord.

n ne peut le remplacer que par des substances

gommeuses, douces et en même temps nourrissant
aidées de quelques plantes amères et toniques.

On ne le trouve pas toujours pur dans le commerce; souvent on le mêle à d'autres lichens d l'action est beaucoup moins connue et moins sûre.

On a employé plusieurs espèces de lichens, entre autres le Lichen en entonnoir, *L. pyxidatus*, Lin. dont la base est une croûte foliacée, surmontée tiges tuberculeuses ou fistuleuses, qui s'évasent entonnoir au sommet sans être perforées en l C'est ce lichen que les Anglais ont beaucoup va dans la coqueluche et que l'on n'emploie plus c nous. Le Lichen aux aphtes. *L. aphtiosus*, Lin., forme des expansions membraneuses, arrondi planes, lobées, coriaces, lisses, verruqueuses, ve en dessus et devenant en séchant pâles jaunâtres roussâtres, brunâtres en dessous, s'éclaircissant bords et fournissant des radicules noires. On ne donne plus ni contre les aphtes, ni comme vermifu Le lichen des murailles *L. parietinus* Lin., fo de membranes imbriquées, jaunes, verdâtres ou sâtres, en lobes arrondis, crêpus ou déchiquetés. Allemands, en le vantant comme un succédané quinquina, n'ont trouvé chez nous que des incréd et point d'imitateurs, même pour l'essayer. Il encore plusieurs autres lichens qui ont été ployés ou conseillés, dont nous ne ferons pas m tion. On en trouvera un plus célèbre à son alphabétique sous le nom de *Pulmonaire de chê*

LIÉGE. Chêne liége. *Quercus suber*. Monoëcie lyandrie. Lin. Famille des amentacées. Juss.

Pour la description on peut voir l'article *Ch* les principaux caractères de la fleur s'y retrou L'arbre est d'ailleurs beaucoup moins élevé; l'aspect du pommier, des feuilles alternes plus tites que dans le chêne que nous avons décrit 358, ovales, entières ou à dents écartées et poin d'un vert foncé et luisant en dessus, blanchâtr

menteuses en dessous. Mais c'est par son écorce
'il est surtout remarquable : elle est épaisse, spon-
euse, se crève et se détache si on ne l'enlève pas.
la coupe par bandes que l'on redresse et que
n trouve dans le commerce sous le nom de liége.
est cette partie qui a été conseillée comme astrin-
nte, et qui est encore quelquefois en usage dans
médecine populaire, pour faire *passer le lait*,
ivant l'expression du vulgaire, aux femmes qui
ulent sevrer. Brûlé et mêlé à l'huile d'amandes
uces, on l'a appliqué sur les hémorrhoïdes, pour
apaiser la douleur. Il ne sert plus comme mé-
cament.

IERRE RAMPANT. L. COMMUN. L. A CAUTÈRE. L. DES POÈTES. *Hedera helix*. Pentandrie monogynie. LIN. Famille des chèvrefeuilles. JUSS.

Fleurs d'un vert jaunâtre, disposées en petites om-
elles terminales, simples, hémisphériques et pédon-
ulées. Calice très-court, à cinq dents caduques;
rolle ouverte en rose, à cinq pétales larges à la base,
terminant en pointe, et se renversant sur le pé-
ole; cinq étamines aussi longues que les pétales, al-
rnant avec eux, droites, saillantes et à anthères
unes, inclinées et bifides à la base; style très-court,
stigmate simple et pour fruits, des baies globu-
uses noirâtres, à cinq loges, contenant chacune une
mence.

Arbrisseau d'une grandeur très-variable selon
âge, l'exposition, les appuis, etc., à tiges sarmen-
uses, rampantes, et le plus souvent grimpantes, s'at-
chant aux arbres ou aux murs par une foule de fila-
ens ou ramuscules très-adhérens. Quelquefois la
ge se soutient seule et forme un arbrisseau droit;
lle est arrondie et à écorce grisâtre. Ses feuilles,
oujours d'un beau vert et luisantes, fermes et
oriaces, sont alternes, pétiolées; celles d'en haut
lus petites, ovales, pointues; les inférieures grandes,

souvent de même forme, et plus larges ou cordiformes, à trois ou cinq lobes pointus.

Toutes les parties du lierre sont inodores. Ses feuilles ont une saveur amère, résineuse, nauséeuse; les baies sont acerbes et amères. En séchant elles prennent de l'âcreté; on ne les trouve que très-difficilement dans le commerce, parce qu'elles ne sont plus d'aucun usage. Quelques médecins les ont conseillées comme émétiques et purgatives, mais l'on a reconnu qu'elles agissaient comme un drastique violent; on n'en connaît pas assez les propriétés pour en risquer l'emploi. Quelquefois, dans les campagnes, on se purge encore avec dix à douze de ces baies. Le bois a servi à faire des pois à cautère, mais depuis long-temps on lui préfère ceux d'iris ou d'orange. Ce même bois, dans les départemens du midi, et encore plus dans les pays chauds, laisse écouler une résine connue dans la pharmacie sous le nom de *gomme de lierre*, et qui s'y trouve en fragmens friables, compacts, bruns, avec des veines rouges brillantes, inodore, à moins qu'on ne la brûle, et d'une saveur âcre et aromatique. Cette gomme a été conseillée comme astringente et résolutive; on l'avait d'abord indiquée dans les pertes sanguines des femmes, mais on en a bientôt borné l'usage à l'extérieur contre la teigne, les poux, la chute des cheveux et la carie des dents : on ne s'en sert plus. Elle entrait dans l'onguent d'Althée, les pilules balsamiques de Stahl.

Les feuilles et les baies desséchées ont été données de douze à quinze ou dix-huit grains en poudre, ou en infusion d'un gros ou deux par pinte d'eau. Les feuilles se donnaient plus particulièrement contre le rachitisme et l'atrophie des enfans. La décoction de ces mêmes feuilles était aussi conseillée à l'intérieur pour laver et déterger les vieux ulcères entretenus par la faiblesse, ainsi que contre la teigne, la gale, etc. Toutefois comme aucune des propriétés pour lesquelles le lierre était employé n'est démontrée, on ne se sert plus que de ses feuilles vertes que l'on applique sur les cautères, et quelquefois même les vésicatoires;

elles y entretiennent la fraîcheur, et peut-être aussi, par une légère irritation, y déterminent-elles un peu de suppuration; cependant, comme elles glissent facilement à la surface du cautère, les papiers ou les toiles plus ou moins adhérentes et excitantes que l'on vend chez les pharmaciens sont bien préférables. Ces feuilles, quelque fraîches qu'elles soient, sont moins utiles sur les brûlures, l'érysipèle, etc., que du linge couvert de cérat, de saindoux ou de beurre.

Le lierre fleurit en septembre et octobre; ce n'est qu'au printemps que ses fruits sont mûrs. Il vient en abondance dans les lieux frais, ombragés, dans les haies, les forêts. On le cultive rarement; cependant on peut en semer les graines aussitôt la maturité, ou replanter les jeunes pieds qui reprennent et viennent facilement à l'ombre.

On peut remplacer les feuilles de lierre par celles de poirée et de plantain.

LIERRE TERRESTRE. Rondotte. Herbe de Saint-Jean. Lierret terrestre. Lierrette. *Glecoma hederacea.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs bleuâtres ou blanches, petites, sessiles, axillaires, verticillées, au nombre de deux à quatre dans chaque aisselle de feuille. Calice cylindrique, court, à cinq divisions profondes; corolle très-longue, à deux lèvres, la supérieure bifide, l'inférieure trifide; quatre étamines à anthères par paires appliquées l'une contre l'autre en croix; un style. Le fruit consiste en quatre semences nues au fond du calice.

Plante d'un pied au plus, par des tiges carrées, herbacées, rampantes, rougeâtres, presque glabres, et jetant des racines. Feuilles opposées, pétiolées, crénelées profondément, cordiformes, d'un vert foncé, quelquefois rougeâtres en dessous. Les racines sont aussi rampantes, fines, stolonifères et blanchâtres.

Toute la plante, et principalement les feuilles et les pousses fleuries, sont d'une odeur aromatique, peu agréable, et qui devient plus forte lorsqu'on les écrase entre les doigts. La saveur en est désagréable, quoique peu amère.

On sèche la plante entière. Toutes ses parties conservent à peu près leurs formes, perdent peu de leurs dimensions et beaucoup de leur poids par la dessiccation. La couleur des feuilles n'en est pas altérée ; mais l'odeur diminue au point d'être à peine sensible. Cependant cette odeur n'est que masquée, puisqu'on la retrouve toute entière en la mâchant. Aussi la saveur reste-t-elle la même, avec une amertume un peu plus prononcée.

Préparations, doses. La manière la plus commune de donner le lierre terrestre est en infusion aqueuse. Celle de la plante verte est un peu moins foncée en couleur que celle de la sèche; toutes deux sont rougeâtres, et conservent parfaitement la saveur et l'arôme de la plante. La décoction est moins colorée, et ne conserve presque aucune odeur. La dose est de deux pincées ou une once des feuilles vertes et moitié des sèches. On en a donné le suc à la dose de deux onces, et la poudre depuis un demi-gros jusqu'à un gros par jour. M. Alibert dit que l'on en tire par l'alcool un extrait qui est balsamique et amarescent, tandis que l'extrait aqueux n'a qu'une douce amertume. Ils se donnent de dix grains à un gros par jour. Le sirop est employé dans les potions et les tisanes. On use aussi quelquefois de la conserve; l'eau distillée est tout-à-fait négligée.

Propriétés, usages. A voir les nombreuses préparations du lierre terrestre, on peut deviner d'avance que cette plante a été beaucoup employée. Elle a mérité sa réputation sous plusieurs rapports, mais on l'a beaucoup trop vantée sous d'autres, et Cullen a raison de dire que l'on est tombé dans une grande erreur, quand on lui a attribué la vertu de guérir les ulcères des poumons et de faire fondre les calculs. Il aurait été plus profitable de chercher à déterminer les cas où

cette plante peut être utile dans les affections de poitrine, que de citer toujours les observations de Morton, de Murray, et de plusieurs autres praticiens célèbres, sur l'autorité desquels on la donne d'une manière empirique, en négligeant complétement les circonstances qui peuvent en contre-indiquer l'emploi. Or ces cas peuvent se déduire des propriétés bien reconnues du lierre terrestre, et l'on sait que ses préparations sont aromatiques, excitantes et un peu toniques; il est donc incontestable que si des catarrhes pulmonaires chroniques, des toux anciennes, ont été guéris par son usage; si de véritables phthisies en ont été sensiblement améliorées, c'est que ces maladies étaient dues à un défaut d'action, étaient entretenues par la faiblesse de l'organe pulmonaire ou le relâchement de la membrane muqueuse du poumon. Ainsi, toutes les fois que, voulant donner un médicament pectoral ou béchique, l'indication d'exciter existera, on pourra choisir le lierre terrestre pour produire cet effet. C'est assez dire qu'il faudra le proscrire dans le commencement des catarrhes, et tant qu'il y aura sécheresse, chaleur, irritation, etc. Quant aux autres maladies, comme le rhumatisme, le calcul des reins et de la vessie, la folie même, contre lesquelles on l'a recommandé, l'empyème, les douleurs de tête, la dyspepsie, l'hypocondrie, les coliques et les fièvres intermittentes, il faut reléguer parmi les choses plus que douteuses les observations de guérison que l'on en cite.

Le lierre terrestre fleurit aux mois d'avril et de mai. On le récolte jusqu'en juin pour le conserver. Il faut le choisir peu élevé, bien touffu et à peine fleuri. On le trouve dans les haies, les forêts et les prairies de toute l'Europe où il est vivace. Il est important, si on veut l'obtenir avec des qualités plus marquées et des propriétés plus actives, de le faire récolter dans les terrains secs et sur les lieux élevés. Quand il vient dans les lieux bas, humides et à l'ombre, il est beaucoup moins actif. Il résulte de ce fait que celui produit

par la culture dans nos jardins manquerait le plus souvent de qualités ; aussi ne le cultive-t-on que dans les jardins botaniques. On ne peut le confondre dans le commerce qu'avec ses variétés, ce qui est sans importance.

Peyrilhe propose, pour équivalens, l'hyssope et le romarin ; on peut ajouter le marrube blanc et la sauge. M. Bodard l'indique parmi les substituts du camphre ; c'est peut-être un de ceux qui y seraient le moins propre, puisqu'il ne contient pas un atome de cette substance.

LIN. L. COMMUN. L. USUEL. *Linum usitatissimum.* Pentandrie pentagynie. LIN. Famille des caryophyllées. JUSS.

Fleurs bleues clair, ou rougeâtres, solitaires sur des pédoncules filiformes, terminaux, ou axillaires en haut de la plante. Calice à cinq folioles ovales, mucronées, vertes au milieu, scarieuses et blanchâtres aux bords ; corolle plus grande que le calice, composée de pétales à onglets, réunis en tubes et à lames ovales, un peu crénelés au sommet ; cinq étamines courtes à anthères en fer de flèche, alternant avec cinq filamens stériles ; cinq styles filiformes à stigmates simples. Capsule globuleuse, pointue, à dix loges contenant chacune une graine ovale, pointue d'un bout, aplatie, luisante, comme vernissée, et de couleur fauve.

Plante d'un à deux pieds au plus, à tige droite, simple, rameuse au sommet, et y formant un corymbe très-médiocre, grêle, ronde, glabre et portant des feuilles sessiles, éparses, étroites, pointues, entières, dressées, d'un vert peu foncé, glabres, et marquées de trois nervures. Racine menue, simple ou un peu fibreuse autour.

Toute la plante est inodore et presque insipide. Les semences ont une saveur mucilagineuse, un peu huileuse et douceâtre ; c'est là seule partie employée

en médecine, mais l'usage en est très-fréquent; les plus récentes sont toujours préférables.

Préparations, doses. A l'extérieur, on les emploie ordinairement entières, et c'est alors pour le mucilage qu'elles contiennent en grande quantité. La dose varie selon la préparation qu'on en fait. Si c'est une décoction, il faut en mettre plein un dé à coudre, ou un gros ou deux au plus dans une pinte d'eau; si c'est une infusion à froid, il faut en mettre une cuillerée à bouche, ou une demi-once à une once; mais le mieux est d'en employer trois ou quatre gros en infusion dans la même quantité d'eau bouillante. Il en résulte une boisson douce, contenant du mucilage sans en être trop chargée, et tenant le milieu entre la décoction, qui ordinairement est trop épaisse et fatigue l'estomac, et la macération à froid qui n'est pas toujours assez émolliente. Si malgré ces précautions, l'estomac digère mal cette tisane, on peut ajouter à l'infusion une ou deux feuilles d'oranger, et un peu de sucre. On recommande aussi de l'enfermer dans un linge pour en tirer le mucilage. On doit toujours se servir de la décoction pour l'usage extérieur, parce qu'il est avantageux d'employer alors beaucoup de mucilage. On en fait des lavemens, des bains, des fomentations, des gargarismes, des collyres, etc. Mais on emploie encore plus fréquemment à l'extérieur la farine de graine de lin. Son usage s'est tellement répandu pour former les cataplasmes émolliens, qu'elle supplée toutes les farines résolutives et autres que l'on employait autrefois. On prend de l'eau, du lait, ou mieux encore une décoction de racine de guimauve bouillante, et l'on y délaie cette farine jusqu'à consistance de cataplasme. Il n'y à pas d'avantage à faire cuire la farine. Il faut aussi n'employer que de la farine récemment préparée. Il paraît que la mouture en mettant l'huile que contient cette graine plus à découvert, la rend plus susceptible de rancir, et il en résulte que la farine moulue depuis long-temps, non-seulement est moins émolliente, mais souvent produit à la peau une irritation qui se manifeste par des boutons, de la rou-

geur et de la cuisson. Au surplus, la farine de graine de lin est un médicament dont l'usage est si répandu, et dont il se fait une si grande consommation, que j'ai cru devoir entrer dans quelques détails sur sa fabrication. Cette digression n'est pas étrangère à mon sujet, et elle n'est pas non plus sans intérêt, puisqu'elle me conduira à faire connaître d'une manière assez précise les altérations qu'on fait subir à cette farine dans le commerce, et les moyens d'en préparer de bonne qualité.

On réduit la graine de lin en farine dans deux buts différens : ou pour en obtenir l'huile, et sous ce rapport elle est plus utile aux arts et à l'économie domestique qu'à la médecine ; ou pour l'employer à l'état de farine, et sous cette forme elle n'est utile que comme médicament. Dans tous les cas, c'est toujours une préparation assez difficile : pour trouver des moulins propres à cette mouture, dont l'usage soit commode et les résultats prompts, le génie et l'adresse des mécaniciens ont été exercés bien des fois, et souvent sans succès.

Quand on moud la graine de lin pour en extraire l'huile, il faut l'écraser, puis la presser ; quand on veut s'en servir à l'état de farine, on a coutume, après qu'elle est écrasée, de la tamiser pour repasser sous la meule les parties les plus grossières : or, ces deux opérations sont difficiles à cause de la nature grasse et huileuse de cette graine. Ainsi, si l'on voulait moudre de la graine de lin comme on fait des graines sèches, on n'y réussirait pas ; l'huile exprimée par la compression nécessaire à la mouture réunirait toutes les parties divisées, elles se formeraient en pâte, en une espèce de mastic qui arrêterait les meules, ou rendrait leurs effets nuls pour continuer la mouture. On a remédié à cet inconvénient en divisant la graine par un écrasement, suivi aussitôt d'un déplacement qui ne permet pas aux parties divisées de se réunir. Ce sont les Hollandais qui ont trouvé et qui emploient encore à cet égard le moulin le plus parfait et le plus expéditif ; mais comme il est destiné à l'extraction de

l'huile, je ne dois point m'y arrêter. Au reste, on peut en voir la description et la figure dans le Cours d'agriculture de Rozier, tome 6, page 656. Les moulins employés en France sont plus simples. On peut s'en former une idée en les comparant au moulin à piler les pommes pour faire le cidre; seulement ils sont moins grands. C'est une élévation circulaire en maçonnerie, de deux à quatre pieds de haut, dont le plan supérieur d'un diamètre de six à huit pieds, offre à la circonférence un rebord de quelques pouces de hauteur et d'épaisseur; en dedans de ce rebord se trouve une large gouttière formant la meule gisante du moulin, elle est bornée du côté intérieur, par une élévation de même hauteur environ que le rebord circulaire du pourtour. Sur le centre de cette élévation appuie un arbre tournant, ou montant perpendiculaire, fixé au plafond par l'extrémité supérieure. A angle droit de cet arbre, se trouve fixé un levier qui traverse l'axe d'une meule placée de manière qu'en tournant, chacune des parties de sa circonférence parcourt successivement la gouttière dont je viens de parler. Le levier sort de l'axe de la meule jusqu'à une longueur suffisante pour aller recevoir une impulsion circulaire d'un cheval, qui tourne comme à tous les manéges. Mais ce levier devient inutile, ainsi que le cheval, si l'on peut faire tourner le montant perpendiculaire au moyen du vent ou d'un courant d'eau. Quand on emploie un cheval, les dimensions du moulin sont ordinairement moins grandes, la surface qui forme meule gisante est alors formée d'une seule pierre de quatre à cinq pieds de diamètre; c'est de celui-ci dont j'ai donné la figure. Dans tous les cas, voici comment agit le moulin. On commence à placer dans la gouttière une couche de graine de lin; il ne faut pas qu'elle soit très-épaisse, parce que le poids de la meule peut à peine suffire à l'écrasement de quelques graines à la fois, et serait sans effet sur une masse épaisse. La meule tournante, qui a quatre à six pieds de diamètre et un pied au moins d'épaisseur, est placée de champ, mais elle n'appuie pas par toute la surface de sa cir-

conférence sur laquelle elle paraît rouler; elle est disposée sur son axe, de manière qu'en tournant comme une roue, tout son poids porte sur le bord intérieur de son épaisseur, en sorte qu'elle n'écrase pas la graine dans une étendue de plus de deux ou trois pouces à la fois. Le cheval, en avançant circulairement, fait décrire à la meule un mouvement de rotation semblable à celui de la boule du jeu de Siam; toute la graine sur laquelle elle appuie se trouve partagée en deux portions; l'une est en partie écrasée, et reste à la place où la meule l'a fixée; l'autre est rejetée de chaque côté. Il faut donc qu'à la suite de la meule on place une espèce de râteau disposé de façon à suivre son mouvement. Ce rateau a le double office, 1°. de remuer la graine en partie écrasée pour qu'elle ne forme pas mastic sur la gouttière ou meule gisante; 2°. de ramener celle qui a été écartée de dessous la meule. En cela comme en beaucoup d'autres choses, le moulin hollandais a un grand avantage sur le nôtre, car il est composé de deux meules semblables, dont la disposition est telle qu'en circulant à la fois de chaque côté de la gouttière, la graine rejetée par l'une est reprise par l'autre, et réciproquement. Quoi qu'il en soit, ce n'est qu'après une très-longue mouture que la graine de lin se trouve suffisamment écrasée pour pouvoir être tamisée, et cette opération, en apparence si simple, offre cependant assez de difficultés, comme je vais l'expliquer.

La principale vient encore de la présence de l'huile dans la farine: en effet, en plaçant celle-ci dans le crible, telle qu'elle sort de dessous la meule, bientôt les parties les plus fines, réunies par la matière grasse, forment une espèce de pâte qui bouche les ouvertures, et tout tamisage devient impossible. Pour remédier à cet inconvénient, on la mêle d'abord avec du son fin ou du remoulage de seigle: il paraît que ces substances, en se chargeant d'une partie de l'huile que la division de la graine avait fait exprimer, laissent au mélange assez de sécheresse pour qu'il passe sans former masse. Mais il suit de là qu'il

ne peut pas se trouver de farine de graine de lin dans le commerce qui ne contienne plus ou moins de matières étrangères ; et si cela n'est pas sans inconvénient, puisqu'il en résulte un mélange moins émollient que ne serait la farine seule, on ne peut disconvenir, d'un autre côté, qu'il est peu de sophistication plus excusable que celle-là, puisqu'elle est en quelque sorte nécessaire. On doit même ajouter que quand la farine de graine de lin ne contient que la quantité de matière étrangère absolument utile à la fabrication, ce n'est point proprement une sophistication. Mais il ne faut pas s'étonner si cette mesure est rarement gardée, car les substances ajoutées étant d'une valeur bien inférieure à celle de la graine, il y a un double avantage à en ajouter beaucoup : celui d'obtenir une fabrication plus facile, et celui d'avoir une plus grande quantité de farine à un prix plus bas. Dans un temps peu éloigné de nous, où cette fabrication était à Paris le secret de très-peu de personnes, il y a eu à cet égard des abus tels que l'on a vu des petites fortunes résulter de la vente de toutes sortes de graines sans valeur, réduites en farine et assaisonnées par une très-petite proportion de celle de lin, seulement pour justifier le nom sous lequel on les vendait. Aujourd'hui même il y a encore à Paris quelques fabricans qui se livrent à ce commerce avec aussi peu de conscience : sous prétexte de faire un mystère d'une fabrication que tout le monde connaît, et pour cacher leur moulin, dont cependant l'abbé Rozier a publié la figure et fait connaître l'usage il y a plus de 40 ans dans son Cours d'agriculture; sous ce prétexte, dis-je, ils ne veulent que cacher la mauvaise qualité des substances qu'ils mêlent à la farine de graine lin; car ce ne serait qu'un inconvénient fort léger, si le mélange se faisait toujours avec des remoulages de seigle ou d'autres céréales, parce que l'action émolliente de la farine n'en serait que diminuée, sans être notablement changée; mais comme parmi les graines sus-

ceptibles d'être employées, ce sont toujours les moins chères qui obtiennent la préférence, il peut arriver, et il arrive en effet souvent, que la substance vendue sous le nom de farine de graine de lin n'est rien moins qu'émolliente.

Toutefois on pourrait éviter tous ces dangers par un moyen simple ; il suffirait d'employer la farine de graine de lin sans être tamisée. Quand cette farine est mise dans le tamis, on ne veut que séparer quelques portions un peu plus grossières pour les remettre sous la meule, afin d'obtenir une farine également fine ; mais si cette qualité peut être recherchée dans le commerce, ce n'est pas une raison pour que les médecins y mettent le même prix. En effet, la farine ne sert qu'à faire des cataplasmes, et ces cataplasmes ne seraient pas moins émolliens quand il s'y trouverait quelques parcelles de graines non divisées. D'ailleurs, ces parties ne restent point assez grosses pour devenir nuisibles par leur contact pendant l'application, d'autant plus que le liquide chaud avec lequel on prépare les cataplasmes amollit les portions de graines restées entières. Il n'y a donc aucun inconvénient à se servir de la graine de lin non tamisée, tandis que d'un autre côté on éviterait tous les dangers que j'ai signalés plus haut comme résultant des mélanges. Enfin, ce qui me paraît encore plus concluant, c'est que si l'on se servait de la farine à cet état, il serait très-aisé de distinguer les substances qui auraient été ajoutées, et il ne serait plus fait de mélanges nuisibles. Ainsi dans la farine tamisée, toutes les substances employées étant également fines, la masse est réduite à une couleur uniforme qui ne permet de rien distinguer ; au contraire, s'il restait quelques portions de graines reconnaissables, ce serait des sujets de comparaison qui feraient distinguer les substances étrangères. Par exemple, pour ne citer que le mélange le plus tolérable, celui avec le remoulage ou le son de seigle, il suffira de comparer le fond blanchâtre de la masse avec la couleur gris

de lin des morceaux de graines, pour s'assurer que les parties pulvérisées n'en sont point composées uniquement.

Mais je remarquerai encore que la farine de lin étant plus émolliente à proportion qu'elle contient moins de substances étrangères, puisqu'il n'est aucune graine aussi mucilagineuse, on doit la regarder comme d'autant meilleure que sa couleur est d'un gris de lin plus prononcé, qu'elle est plus onctueuse, plus grasse, et plus disposée à former des paquets par la compression entre les doigts : telle est celle qui sort de dessous la meule, en ajoutant qu'elle contient quelques portions de graines qui ne sont point écrasées. Au contraire, cette farine est d'autant moins pure que sa couleur s'écarte plus de celle du lin, qu'elle est plus séche, qu'elle a moins l'odeur propre à la graine écrasée, et qu'elle fournit moins de mucilage à l'eau chaude.

Enfin j'ajouterai, en terminant ce qui est relatif à la farine, que dans les pays où l'on fabrique l'huile de lin, comme l'Artois ou la Flandre, on peut se servir sans beaucoup d'inconvéniens, pour mêler à la farine, des tourteaux dont on a tiré l'huile par la pression, et qui ont été séchés. Aucune graine ne se rapproche autant de celle de lin que cette matière; elle contient encore beaucoup de mucilage, et comme elle ne conserve plus d'huile, on peut la remettre au moulin avec la graine; pendant la mouture elle prend une partie de l'huile de cette dernière, et il en résulte que le mélange peut passer à travers le tamis. Du reste, ces tourteaux sont d'une si faible valeur que l'on ne peut rien employer qui vaille moins pour sophistiquer la farine; ensorte que, si l'on ne peut se procurer de la farine pure, ce qui est le plus à désirer c'est que les fabricans des pays où l'on n'extrait point l'huile de lin fassent venir les restes de cette fabrication, au lieu d'employer des graines diverses, ou même des remoulages de seigle.

Ces dernières réflexions me conduisent à parler de l'huile de lin : comme elle est d'un usage beau-

coup moins fréquent en médecine que la farine, je n'en dirai que quelques mots. Lorsqu'elle est exprimée convenablement et sans feu, elle est fort douce, surtout quand elle est récente; mais elle rancit aisément et devient irritante en vieillissant : on a conseillé alors de la laver dans l'eau. On en donne une ou deux cuillerées toutes les heures jusqu'à plusieurs onces par jour; d'autres fois, on en fait prendre une once ou deux, et jusqu'à quatre à la fois : on a conseillé de l'aromatiser; on l'emploie beaucoup moins qu'autrefois. Elle est prescrite en lavement comme l'huile d'olive, et en onctions, soit seule ou unie au camphre, à l'opium, sur le ventre ou sur les membres, pour calmer des coliques, des crampes, contre l'atrophie, etc.

Propriétés, usages. Le mucilage et l'huile qui entrent pour plus d'un tiers dans la composition de la graine de lin, en font une substance éminemment émolliente à l'extérieur. Quand on l'emploie à l'intérieur, son action est la même, quoiqu'on ne se serve que de l'une et de l'autre de ces deux substances. Par exemple, la tisane de graine, qui ne contient que du mucilage doux et point d'huile, est relâchante, adoucissante, lubrifiante, enfin produit tous les effets qui constituent la propriété émolliente. C'est ainsi qu'elle agit pour produire les avantages qu'on en retire journellement dans les maladies inflammatoires, de l'estomac ou des intestins, la diarrhée, la dysenterie, la péritonite, la métrite, les esquinancies, l'enrouement, les aphtes, le ptyalisme, les exanthèmes fébriles, les hémorrhagies actives, etc. C'est encore de la même manière qu'on s'en sert pour déterminer l'action diurétique, plutôt que par certains sels de potasse que les chimistes ont trouvés dans la graine de lin. L'effet naturel d'une tisane abondante est d'augmenter la sécrétion de l'urin[illegible]; mais si la boisson est chargée de principes m[illegible]lagineux d'une part, et que de l'autre il y [illegible] irritation, inflammation, soit aux reins, à [illegible] vessie ou au conduit urétral, la détente que [illegible]et émollient

produit dans ces parties a pour double résultat la guérison de la maladie et l'écoulement d'une plus grande quantité d'urine. Voilà pourquoi les tisanes de graines de lin réussissent aussi bien dans les néphrites, les catarrhes aigus de la vessie, l'ischurie, la dysurie, la strangurie, la blénorrhagie, et toutes les inflammations du bas ventre. Dans ces différens cas, on y ajoute ordinairement le chiendent, quelquefois le sel de nitre. On ne manque pas aussi alors de donner des lavemens préparés avec la décoction de graines de lin, et même on applique sur le ventre des compresses imbibées de la même liqueur. Ces lavemens sont encore d'un grand avantage dans les douleurs hémorrhoïdales, le ténesme, la constipation, les coliques, la diarrhée, la dysenterie, etc.

On a souvent employé dans les lavemens quelques onces d'huile de lin pour produire les mêmes effets; mais à l'intérieur cette huile agit de deux manières : prise à petite dose en potion et par cuillerée, elle est purement émolliente; c'est ainsi qu'elle a été prescrite par des praticiens recommandables, qui souvent y joignaient de petites quantités d'opium, dans les pleurésies, les péripneumonies, le crachement de sang. Au contraire, elle devient purgative si l'on en donne de fortes doses à la fois, et elle produit une douce purgation à la manière de la manne; ce qui l'a fait conseiller contre les vers ascarides; et comme il se conserve dans son action laxative quelque chose de la qualité émolliente qui lui est propre, elle a été utile dans la colique métallique et la passion iliaque; on l'a vue réussir à purger même après que les drastiques avaient échoué, et probablement parce que ceux-ci augmentaient l'irritation qui retenait les évacuations.

Enfin les cataplasmes de farine de graine de lin ont une utilité comme émolliens, qui détermine la consommation de cette graine en bien plus grande quantité que toutes les autres préparations ensemble. On sait quel avantage on en retire pour combattre toutes les inflammations aiguës extérieures, les phlegmons,

les clous, les ulcères et les plaies enflammées, les contusions récentes, les fractures compliquées, les panaris, la goutte, etc., etc., et contre les inflammations internes de la poitrine. On a observé depuis peu de temps les plus heureux résultats de l'application de vastes cataplasmes sur les points douloureux du thorax, quelque étendus qu'ils soient.

D'après ces considérations, on voit qu'il est peu de médicamens d'un emploi plus général et d'une utilité plus grande que la graine de lin ; cependant, comme ses propriétés ont la plus grande analogie avec celle de la guimauve, afin de compléter cet article sans faire de répétition, je renverrai à cette dernière pour les précautions à prendre contre l'abus de la graine de lin comme moyen émollient, et pour les circonstances dans lesquelles elle a plus d'utilité, ou contre lesquelles il serait dangereux de la conseiller.

Cette plante montre ses fleurs en juin et juillet, et on récolte la graine à l'automne, après quoi elle périt. On la trouve dans les champs ; mais sa culture se fait en grand dans beaucoup de départemens de la France, bien plus afin de tirer parti de sa tige pour former des tissus, que pour fournir sa graine à la médecine. Celle qui est employée dans ce dernier cas provient presque toujours de la culture qui a pour objet la production de l'huile de lin, objet important de commerce et d'industrie relativement à l'éclairage et à la peinture. Au reste, la culture pour obtenir la graine, diffère un peu de l'autre ; elle diffère aussi dans chaque pays. En général, on doit la semer à la volée dans une terre ameublie, douce, amendée de l'année précédente, labourée en tout sens, et même fumée. Plus l'on sème clair, plus la terre est forte, et plus la graine obtenue est bonne et abondante. Aussitôt qu'on a semé, il faut herser ~ passer le rouleau. On sarcle ensuite le jeune plan[illegible]u-tant de fois qu'il est nécessaire ; mais dès q[illegible] a un demi-pied de haut, le sarclage pourrai[illegible] nuire ; il faut l'abandonner jusqu'à la maturi[illegible]e la graine.

Il est bon de ne pas arracher trop tôt, mais il faut sécher et séparer la graine le plus tôt possible après l'*arrachage*.

On peut remplacer le mucilage de la graine de lin par celui des graines d'herbe aux puces et de racine de guimauve, et son huile par celle d'amandes douces ou d'olive.

LIN PURGATIF. *Linum catharticum.* LIN.

Fleurs petites, blanches, penchées sur des pédoncules terminaux, et se redressant lors de l'ouverture du calice qui a cinq divisions ovales, pointues, moins longues que la corolle, dont les pétales peu ouverts sont obtus et à onglets jaunâtres; tout le reste comme le lin commun, seulement les capsules sont sans pointes au sommet, et les graines aplaties sont un peu concaves d'un côté.

Plante d'un demi-pied environ, à tige droite, simple, et divisée deux ou trois fois au sommet, très-grêle, ronde, glabre et munie de feuilles opposées, ovales, lancéolées, entières, vertes, glabres, plus près les unes des autres en bas. Celles des rameaux sont alternes, plus étroites et pointues.

Plante inodore, d'une saveur un peu amère, désagréable.

On l'a conseillée sèche à deux gros en infusion pour une prise, ou à un gros en poudre, afin d'avoir un effet plus prompt; à plus forte dose ce lin est vomitif.

On pourrait y avoir recours si l'on manquait d'autres purgatifs; mais il faudrait constater ses propriétés d'une manière plus précise qu'on ne l'a fait jusqu'ici. Il fleurit en mai jusqu'à la fin de l'été; son emploi est à peu près nul en France.

LINAIRE. Lin sauvage. Muflier linaire. *Anthirrinum linaria.* Didynamie angiospermie. Lin. Famille des scrophulaires. Juss.

Fleurs jaunes, pâles avec une tache plus foncée au milieu, disposées en épis terminaux. Calice petit, à cinq divisions ovales, courtes, pointues; corolle tubulée, ventrue, terminée à sa base par un éperon droit, long, renflé à son origine et se terminant en pointe; cette corolle est ouverte en gueule au limbe, la lèvre supérieure droite et échancrée, l'inférieure à trois divisions et surmontée d'une éminence au palais d'un jaune safran et poilue qui bouche plus ou moins l'ouverture de la corolle. Quatre étamines didynamiques, à filets blancs et à anthères jaunes, bilobées, placées dans la lèvre supérieure de la corolle. Style de la longueur des étamines, à stigmate obtus; capsule arrondie contenant des semences noires, rondes, lisses.

Plante d'un pied à un pied et demi, à tiges dressées, rameuses, rondes, lisses, glabres, vertes ou un peu colorées, et portant des feuilles éparses, nombreuses, sessiles, dressées contre la tige, étroites, linéaires, longues, pointues, entières, d'un vert un peu glauque moins foncé quand les tiges sont colorées, et marquées d'une nervure longitudinale. La racine est ligneuse, rampante, blanchâtre.

Odeur à peine sensible et un peu fétide; saveur herbacée, un peu amère et acerbe; en séchant, ses qualités s'affaiblissent encore. Les feuilles deviennent d'un vert foncé, et les fleurs conservent une grande partie de leurs couleurs. On la trouve dans presque toutes les boutiques, et c'est le seul motif qui m'a porté à en faire mention, car les médecins ne l'emploient plus.

On la donnait en infusion ou en décoction légère. La dose était d'une demi-once environ par pinte d'eau, mais c'est surtout à l'extérieur qu'elle était

en usage, soit en cataplasmes faits avec les feuilles crues, ou cuites dans le lait, soit par l'onguent qu'on en préparait avec l'axonge.

On l'employait ainsi principalement sur les hémorrhoïdes pour diminuer la douleur et faire fondre les tumeurs. Comme émolliente, et peut-être un peu narcotique, elle a pu quelquefois produire en effet du soulagement; mais on ne peut croire qu'elle ait guéri des hydropisies et des jaunisses par ses propriétés purgative et diurétique dont il reste à prouver l'existence dans la linaire. Elle est abandonnée aux marchands de recettes populaires.

Elle fleurit depuis le mois de juin jusqu'en août; c'est le temps de la récolter pour la sécher.

Elle vient sur les murs, les décombres et dans beaucoup de lieux incultes : elle est bisannuelle ou vivace. On la cultive quelquefois de même que le muflier des jardins, qui peut la remplacer, ainsi que la velvote.

LIS. L. BLANC. *Lilium candidum*. Hexandrie monogynie. LIN. Famille des liliacées. JUSS.

Fleurs grandes, blanches, pédonculées, formant un bouquet terminal un peu penché. Point de calice; corolle campanulée, étroite à la base, formée de six pétales glabres, luisans, ovales oblongs, courbés en dehors au sommet, marqués en dedans d'une gouttière longitudinale étroite; six étamines à filamens blancs, droits, et à anthères pleines d'un pollen jaune, abondant, d'abord appliquées sur le filament, puis s'en écartant dans sa moitié inférieure quand la fleur est ouverte, et devenant transversales et mobiles. Style plus long que les étamines, porté sur un ovaire oblong, et terminé par un gros stigmate trilobé, spongieux. Pour fruit une capsule allongée, contenant des semences aplaties.

Plante de deux à trois pieds, formée d'une tige sim

ple, droite, ronde, torse, d'un vert brun, et munie de feuilles éparses, sessiles, lisses, d'un vert clair, oblongues, ondulées ou même torses, et pointues. Les caulinaires sont plus courtes à mesure qu'elles sont plus supérieures; les radicales sont longues, étalées, presque plates. La racine, qu'on appelle *Ognon de lis*, est composée d'écailles blanches, épaisses et charnues, terminée inférieurement par des fibres blanches.

Tout le monde connaît l'odeur suave de la fleur de lis; le reste de la plante est inodore. La saveur de la fleur est un peu amère; les écailles de l'ognon sont nauséabondes à cause d'un mucilage visqueux, amer et abondant, dont elles contiennent le quart de leur poids.

On trouve les bulbes fraîches dans les boutiques; on ne les sèche point. On sèche les fleurs, c'est-à-dire la corolle, qui perd une grande partie de son poids, et forme des lamelles minces, fragiles, légères, d'une couleur d'un blanc jaune, sans saveur et sans odeur. On sèche aussi quelquefois à part les anthères qui sont faciles à reconnaître à leur couleur jaune, mais ne conservent pas plus de qualités physiques.

Préparations, doses. Les anthères ont été prescrites à l'intérieur en infusion dans l'eau, ou en substance et en poudre, depuis quinze à vingt grains jusqu'à un demi-gros. On a aussi donné l'eau distillée des fleurs à la dose de quatre à six onces pour servir de véhicule aux potions calmantes et anti-spasmodiques : c'étaient là les seules préparations du lis prescrites à l'intérieur, et l'on y a à peu près renoncé; il n'est plus guère employé aujourd'hui qu'en applications à l'extérieur : on fait cuire l'ognon dans de l'eau, du lait, ou sous la cendre chaude, entouré de papier mouillé, et l'on en fait des cataplasmes, soit seul, ou en l'ajoutant à ceux de farine de graine de lin. On broyait autrefois ces bulbes avec de l'huile de noix pour appliquer sur les engelures; mais on s'est surtout beaucoup servi de *l'huile de lis*, que

l'on prépare par la macération des fleurs dans une huile douce : elle servait de liniment, et se donnait aussi dans les lavemens. J'ai dit plus haut que la dessiccation dissipait l'arôme des fleurs du lis ; la coction produit le même effet, de plus l'odeur ne passe pas dans l'huile même à froid.

Propriétés, usages. Cette odeur ou les émanations qui la produisent, font une assez forte impression sur le système nerveux pour qu'il soit dangereux de dormir enfermé dans une pièce avec des lis frais ; il n'est pas douteux que si cette odeur se communiquait aux préparations que l'on en fait, elles manifesteraient des propriétés très-prononcées ; mais il n'en est pas ainsi : l'eau distillée que l'on donnait comme calmante et anti-spasmodique dans la toux, l'asthme et les affections nerveuses ; les anthères prescrites comme anodines et emménagogues dans l'aménorrhée et l'épilepsie, ne sont plus employées, parce qu'il a été bien reconnu que, si elles possèdent des propriétés, c'est à un degré extrêmement faible. On s'accorde généralement à ne voir dans le lis qu'un moyen calmant, adoucissant, capable de modérer localement les douleurs et les irritations inflammatoires. Son huile a été beaucoup plus vantée qu'elle ne le méritait puisqu'elle n'a réellement pas plus d'action que l'huile simple ; on la prescrit encore assez souvent sur les brûlures, les gerçures des seins et les inflammations du conduit de l'oreille. On l'a donnée aussi comme calmante et relâchante contre le météorisme, les douleurs rhumatismales, le cancer utérin, etc. On n'emploie guère que l'ognon de lis actuellement, comme émollient, maturatif et suppuratif, sur les tumeurs inflammatoires pour calmer la douleur, amener la résolution, ou la suppuration des tumeurs phlegmoneuses, ou autres accompagnées de beaucoup d'irritation, sur les plaies et les ulcères enflammés, etc. Au reste ce moyen, dans tous les cas, n'offre comme émollient aucun avantage sur le mucilage de guimauve ou de graine de lin et même ceux-ci lui sont préférables.

Il fleurit comme on sait au mois de juin et de juillet au plus tard, et son ognon étant vivace peut être récolté en tout temps pour servir à l'état frais. On le trouve dans presque tous les jardins où il est cultivé pour la beauté de ses fleurs; c'est là qu'on le prend pour l'usage de la médecine qui ne le cultive jamais spécialement.

Il vient dans toutes les terres, pourvu qu'elles aient un bon fond et qu'elles ne soient pas trop tenaces, grasses, argileuses, ou au contraire trop sèches : il est mieux à l'exposition du midi. Pour le multiplier on attend que les feuilles soient desséchées, on relève les ognons, on en sépare les caïeux que l'on plante aussitôt, assez profondément.

On propose pour remplacer le lis, l'ognon blanc cuit; mais le poireau me semble préférable, et surtout la racine de guimauve, la graine de lin, qui sont plus émollientes, comme je l'ai dit déjà.

LISERON DES CHAMPS OU DES VIGNES. PETIT LISERON. PETIT LISET. CAMPANETTE. CLOCHETTE. VRILLÉE COMMUNE. *Convolvulus arvensis.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des liserons. JUSS.

Fleurs blanches, rosées, purpurines, ou panachées, solitaires ou rarement deux ensemble sur des pédoncules plus longs que les pétioles des feuilles, axillaires et portant deux petites bractées à quelques lignes du calice qui a cinq découpures ovales, arrondies, se recouvrant par les bords; corolle en entonnoir, plissée, à limbe ouvert et offrant cinq dents peu sensibles; cinq étamines plus courtes que la corolle, à anthères allongées, pointues, aplaties; un style filiforme, stigmate bifide. Capsule biloculaire contenant quatre semences arrondies.

Plante de deux à trois pieds, à tiges rampantes ou grimpantes, autour des plantes qu'elles rencontrent, faibles, minces, anguleuses, plus ou moins torses, striées, portant des feuilles à pétioles moins lo

qu'elles, alternes et se tournant du même côté, en forme de fer de flèche large, le sommet obtus, un peu mucroné, et les lobes postérieurs pointus. Elles sont lisses et d'un vert foncé.

Ce liseron est inodore et insipide dans toutes ses parties, ce qui n'a pas empêché de lui supposer des vertus puissantes pour guérir la goutte, quelques maladies cutanées, etc. On ne l'emploie jamais, parce qu'on ne peut raisonnablement lui supposer que des propriétés purgatives, que l'on est bien plus sûr de trouver dans l'espèce suivante.

Au reste, le petit liseron fleurit pendant l'été, en grimpant aux moissons, aux vignes ou dans les champs, il est vivace. On ne le cultive pas.

LISERON DES HAIES. Grand Liseron. Liset. *Convolvulus sepium.* Lin.

Fleurs d'un très-beau blanc, très-grandes par la corolle qui s'ouvre de la largeur de trois doigts, solitaires sur des pédoncules axillaires, carrés, aussi longs que les feuilles et leurs pétioles réunis; le calice soutenu par deux bractées cordiformes, grandes et le dépassant de beaucoup. Toutes les parties intérieures de la fleur sont très-blanches, et présentent les caractères du liseron des champs.

Plante de quatre à six pieds de haut, à tiges semblables à celles de l'espèce précédente, plus grosses et souvent rougeâtres; les feuilles beaucoup plus larges, aussi à lobes latéraux bien moins pointus, et du reste, en tout pareilles. La racine est longue, menue, fibreuse et blanchâtre.

Le grand liseron est inodore dans toutes ses parties; ses feuilles sont amères, ses fleurs encore plus et ses racines un peu âcres.

Le suc qu'il contient en est la partie active; lorsqu'on l'a épaissi en extrait, on le donne depuis vingt grains jusqu'à un demi-gros, selon les forces, l'âge,

l'effet qu'on veut obtenir, etc. C'est la meilleure préparation du liseron; cependant il paraît que ce suc ne perd pas entièrement ses propriétés par la dessiccation de la plante, puisque les feuilles sèches, les fleurs ou les racines, qui ne conservent pas de saveur, ne sont pas sans effet quand elles sont données en infusion ou en décoction dans l'eau à la dose d'une demi-once environ. On peut employer la plante verte à la même dose.

Il paraît qu'elle est capable, et son suc principalement, de produire la purgation sans irritation ni douleur. Des médecins d'une autorité imposante l'ont vantée, et peut-être trop, comme préférable à la scammonée. On l'a conseillée surtout dans les hydropisies. C'est encore un purgatif populaire quelquefois employé dans les campagnes; mais les médecins y ont si rarement recours, qu'on le trouve peu dans les boutiques.

Ce liseron est vivace et fleurit aux mois de juillet et d'août; c'est pendant ce temps qu'il faut le cueillir pour en tirer le suc, ou le conserver entier.

Il croît naturellement dans les haies, les buissons, et en si grande abondance qu'il n'est jamais cultivé que dans les collections botaniques; il se produit en replantant ses racines.

Quand ses doses et ses effets seront mieux déterminés, on pourra le donner lorsqu'on voudra remplacer la gratiole, les ellébores, etc., qui en attendant peuvent le remplacer avec avantage.

LIVÊCHE ou LÉVÊCHE. ACHE DE MONTAGNE. ANGÉLIQUE A FEUILLES D'ACHE. SERMONTAINE. SÉSELI DE MONTAGNE. *Ligusticum levisticum.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs jaunâtres en ombelles doubles, peu grandes et terminales. L'ombelle universelle a une collerette de moins de folioles que les collerettes des ombellules, et variables en nombre. Chaque fleur, presque régulière

a un calice à cinq dents peu marquées ; une corolle de cinq pétales entiers, roulés en dedans au sommet; cinq étamines un peu saillantes, et deux styles. Fruit oblong, contenant deux graines nues, appliquées et striées.

Plante de quatre à six pieds, à tiges dressées, peu rameuses, articulées, arrondies, creuses et glabres. Les feuilles sont grandes, deux fois ailées, et composées de folioles de formes irrégulières, pointues, à grandes dents pointues, incisées ou même lobées dans la partie supérieure, planes, luisantes en dessous, d'un vert peu foncé, à peu près comme l'ache. La racine est assez grosse, branchue, fibreuse, brune, charnue et blanche en dedans.

Toutes les parties de cette plante ont une odeur qui la rapproche de l'ache ou du céleri. Il en est de même de sa saveur qui est peut-être plus forte que celle de l'ache, et assez agréable. On la sèche comme cette dernière plante, et comme à elle aussi la dessiccation ne lui fait rien perdre de ses qualités, en sorte qu'elle conserve une odeur de céleri bien prononcée. Je ne ferai pas l'histoire de la livêche en particulier; je renvoie pour tout ce qui y est relatif, à l'article de l'ache. Elle jouit des mêmes propriétés.

Elle fleurit au mois de juin, et croît partout, mais plus abondamment dans les prés couverts des montagnes du midi, où elle est vivace. On ne la cultive pas pour l'usage de la médecine, parce qu'elle y est peu employée; sa culture est facile : il suffit pour la multiplier, de semer les graines aussitôt qu'elles sont mûres, ou de séparer les pieds au mois de février où à l'automne. Elle vient mieux dans une terre fraîche et profonde.

On peut remplacer cette plante par le fenouil, l'angélique et surtout l'ache, avec laquelle on peut facilement la confondre quand elle est sèche, mais comme la substitution me semble assez indifférente, je n'indiquerai pas les moyens de l'éviter.

LOBÉLIE SYPHILITIQUE. CARDINALE BLEUE. *Lobelia syphilitica.* Syngénésie monogamie. LIN. Famille des campanulées. JUSS.

Fleurs bleues, axillaires, solitaires sur des pédoncules peu longs, et formant un épi feuillé au sommet de la tige. Calice d'une seule pièce, à cinq grandes découpures, lancéolées, pointues, dont les bords sont repliés en dehors à la base, et poilus; corolle à tube plus long que le calice, ouverte au limbe en deux lèvres, l'inférieure trifide avec un palais à deux bosses, la supérieure à deux découpures; cinq étamines dont les anthères, réunies en tube, contiennent le stigmate obtus et velu qui termine le style. Capsule à deux loges, contenant beaucoup de petites semences.

Plante de deux pieds environ, à tige droite, simple ou peu rameuse, ferme, à angles poilus, formée par la décurrence des feuilles, qui conséquemment sont sessiles: elles sont alternes, ovales, pointues, à dents fines et inégales, d'un vert foncé surtout en dessus, un peu rudes au toucher et diminuant d'étendue au sommet. Racine blanche, fibreuse, succulente.

Toute la plante, et surtout la racine, contient un suc lactescent, d'une odeur vireuse et nauséabonde, dont la saveur n'est pas très marquée; aussi ses feuilles sont insipides. La plante entière est inodore.

C'est cette plante entière que l'on trouve dans les boutiques d'herboristes, et ce n'est que pour cette raison que je la place ici; car on doit la regarder comme exotique. On emploie la racine dans l'Amérique septentrionale, où l'on s'en sert pour combattre les symptômes de la maladie vénérienne. En France on n'en a obtenu aucun succès; mais la racine, venue de la Virginie, avait-elle conservé toutes ses vertus? ou bien n'a-t-on pas employé celle qui croît dans nos contrées? Dans l'une ou

l'autre hypothèse, le peu d'effet de la lobélie se trouve expliqué suffisamment, et l'oubli dans lequel elle est tombée chez nous est assez justifié, quels que soient ses effets dans les contrées où elle est naturelle.

Quoi qu'il en soit, on a conseillé la plante en infusion ou en décoction, à une ou deux poignées par pinte d'eau, ou la racine également en décoction depuis quatre gros jusqu'à une once, dans une ou deux pintes réduites à moitié, pour boire en vingt-quatre heures. L'extrait se peut donner, de douze à vingt-quatre grains.

La lobélie syphilitique fleurit dans nos jardins en août et septembre. On peut la récolter pendant toute la belle saison avant ce temps : elle est vivace. En France sa culture en pleine terre réussit, pourvu que l'on choisisse un sol léger, ou mieux encore une terre de bruyère; qu'on la place à un soleil moyen, et qu'on la couvre de litière pour la préserver des froids vifs. Dans les départemens un peu froids, il vaut mieux la cultiver en serre tempérée. On la produit par les graines semées en automne aussitôt la maturité, en terrine sur couche et sous châssis. On la multiplie aussi de boutures, ou par l'éclat des pieds à l'automne, surtout quand les touffes devenues trop grosses risquent de pourir. C'est pour cette raison qu'il ne faut plus arroser ces touffes quand elles ont acquis toute leur grosseur; on doit le faire seulement tant qu'elles ont besoin de croître.

Peyrilhe nomme pour remplacer la plante dont je donne ici la description, d'autres espèces du même genre, ainsi que le pied de veau ou la colchique. Comme substances vénéneuses, il est possible que les racines de ces plantes aient une action semblable; mais ce n'est pas l'action vénéneuse qu'il s'agit de comparer : il vaut donc mieux proposer, pour remplacer la lobélie syphilitique, les bois sudorifiques ordinaires, puisque la propriété de guérir les maladies vénériennes que l'on a attribuée à l'une est dé-

montrée par une expérience journalière dans les autres.

Quand cette plante est sèche, ses feuilles jaunissent un peu et restent molles et flexibles; dans cet état elles ressemblent à celles de la saponaire; seulement celles-ci sont un peu plus petites, et d'ailleurs d'une saveur amère, tandis que celles de la lobélie sont insipides.

LUPIN. L. BLANC. *Lupinus albus.* Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs blanches, alternes, et formant sur de courts pédicelles des grappes droites et terminales à la tige et aux rameaux. Les fleurs sont papillonacées et composées d'un calice velu à deux lèvres, dont la supérieure entière et l'inférieure tridentée; corolle à carène presque bifide, aussi longue que les ailes, et à étendard cordiforme, arrondi; dix étamines dont cinq à anthères oblongues, et les cinq autres arrondies; tous les filamens réunis à la base. Un style sur l'ovaire qui devient une gousse oblongue, coriace, à une seule loge contenant cinq à six graines irrégulièrement arrondies, comprimées, blanchâtres et grosses comme des pois.

Plante d'un pied et demi à deux pieds, par une tige dressée, herbacée, arrondie, un peu velue, rameuse et portant des feuilles irrégulièrement alternes, pétiolées, digitées, à cinq ou sept folioles ovales lancéolées, entières, molles, douces au toucher, surtout en dessous, d'un vert plus foncé en dessus, et couvertes de poils soyeux, plus longs aux bords. Racine pivotante, dure, un peu fibreuse.

Toutes les parties du lupin sont inodores et un peu amères; les graines connues sous le nom de *lupins* sont seules employées en médecine, leur substance intérieure est jaunâtre, et leur saveur assez amère et désagréable.

On en fait une farine qui était une des quatre dites *résolutives*; on l'emploie encore quelquefois pour

faire des cataplasmes résolutifs, qui agissent à la manière des émolliens par la fécule, le mucilage et l'humidité; et en même temps comme légèrement excitans par le principe amer dont ils sont chargés. On les applique sur les tumeurs inflammatoires après la période aiguë, et lorsqu'on croit pouvoir y déterminer la résolution, ou y amener la suppuration. C'est surtout aux tumeurs dont la marche est lente, aux engorgemens peu douloureux, à ceux des glandes lymphatiques, qu'on les applique. On a même conseillé de faire le cataplasme avec du vinaigre pour résoudre les tumeurs écrouelleuses, ou avec l'oxymel pour les engorgemens des testicules. A cela doit se borner la confiance qu'il faut donner aux lupins; on les emploie même très-rarement dans tous ces cas, et ils sont si peu en usage que tout ce que je vais ajouter n'a pour but que de faire connaître des vertus imaginaires, afin de compléter l'histoire d'une plante désormais sans intérêt. C'est ainsi qu'on les a vantés à l'intérieur comme purgatifs, vermifuges, emménagogues, diurétiques; qu'on leur a attribué des effets merveilleux dans les obstructions, les engorgemens du foie, ou à l'extérieur en lotions sur les dartres, les ulcères, la gale, etc. Enfin je pourrais citer encore une propriété qui a paru ridicule même à Chomel.

C'est aux mois de mai ou de juin que fleurit le lupin. On recueille ses graines mûres à la fin de l'été.

Il est probable qu'il en vient spontanément dans le midi de la France; mais les lupins que l'on trouve dans le commerce sont produits par la culture: comme ils sont annuels, il faut les semer au printemps, dans une terre chaude et légère, où ils ne demandent pas d'autres soins que les pois.

On peut les remplacer par les semences d'orobe, de fenugrec, ou même, en cataplasme, par la farine de graine de lin, en y ajoutant quelques plantes amères.

MANDRAGORE. M. OFFICINALE, MALE OU FEMELLE, BELLADONE SANS TIGE. *Atrapo mandragora.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des solanées. JUSS.

Fleurs d'un blanc pourpré, droites et solitaires sur de courts pédoncules rassemblés au milieu des feuilles. Calice turbiné, à cinq découpures peu profondes et pointues; corolle campanulée, à tube court et à limbe dépassant le calice, un peu velue en dehors et divisée en cinq lobes; cinq étamines un peu plus courtes que la corolle, à anthères épaisses; un style à stigmate en tête sur un ovaire ovoïde, qui devient une baie ronde, grosse comme une pomme, jaunâtre, charnue, molle et contenant dans la pulpe des semences réniformes en petit nombre.

Plante basse, formée de plusieurs feuilles radicales, grandes, entières, ovales, lancéolées pointues, ondulées, molles, d'un vert foncé et glabres. Ces feuilles, qui s'écartent et s'élèvent sur le sol en formant une large rosette, naissent du collet d'une grosse racine fusiforme, longue, fourchue, ou subdivisée en trois branches également fusiformes, garnies de quelques radicules minces, et d'un blanc jaunâtre en dehors.

Toutes les parties de la mandragore ont une odeur vireuse, nauséabonde, et surtout la racine, dont la saveur est aussi plus âcre et plus nauséeuse que celle des feuilles.

On conserve la racine sèche dans quelques boutiques, ainsi que les feuilles, quoiqu'on recommande de les employer fraîches, Cette racine se trouve en fragmens longs, parce qu'on la divise ordinairement pour la sécher.

Quant aux préparations et aux doses de cette plante, on peut lui appliquer tout ce que j'ai dit de la belladone, et la prescrire avec autant de précautions et plus encore s'il est possible.

Propriétés, usages. Les propriétés narcotiques et calmantes de la mandragore ont été vantées depuis Hippocrate par les plus célèbres médecins; toutefois leurs éloges n'approchent pas de ce que la sottise humaine, ou, ce qui est la même chose, la crédulité des astrologues lui a attribué de prodiges et de vertus magiques. De nos jours on a oublié son pouvoir pour intervertir l'ordre de la nature, mais on n'a pas cessé de voïr en elle une production de l'empire infernal, car il reste démontré que c'est un poison violent. On transmet de livre en livre le nom des maladies qu'elle doit guérir et l'on ne s'en sert pour aucune. Si l'on voulait lui faire remplir quelques indications particulières, on aurait avec plus de raison recours à la belladone, qui, sans être moins dangereuse, il est vrai, offre au moins l'avantage d'être beaucoup mieux connue, beaucoup mieux appréciée dans ses effets, et surtout bien plus commune autour de nous que la mandragore. Quoi qu'il en soit, on l'a conseillée dans l'épilepsie, l'hystérie, et contre la douleur qui succède aux grandes opérations, ou pour diminuer la sensibilité avant de les entreprendre. On l'a aussi employée, et peut-être avec succès, à l'extérieur sur les tumeurs scrophuleuses, squirreuses, cancéreuses et goutteuses. On a même donné sa poudre à l'intérieur pour calmer la douleur de la goutte.

La mandragore fleurit au mois de juin dans nos jardins, où en général elle est peu cultivée. Dans les jardins botaniques, on la produit de semences ou de racines séparées au printemps dans un terrain sec; il faut la couvrir pendant l'hiver. Elle est vivace.

MARJOLAINE. M. DES JARDINS. M. D'ANGLETERRE. M. BATARDE OU SAUVAGE. GRAND ORIGAN. *Origanum marjorana.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs blanches ou rougeâtres, petites, disposées en épis courts, arrondis, compacts et pubescens à l'ex-

trémité des rameaux, formant un corymbe gros à proportion de la plante et terminal; bractées, un peu colorées au sommet et imbriquées. Étamines à anthères panachées de rouge; les autres parties de la fleur ont les caractères de l'origan; seulement le calice n'a que deux divisions.

Plante d'un pied environ, à tiges dressées, fermes, grêles et à rameaux nombreux, anguleuses ou presque carrées, et pubescentes. Feuilles petites, opposées, pétiolées, ovales obtuses, entières, velues et d'un vert blanchâtre; racines petites et fibreuses.

Odeur forte, aromatique, agréable; saveur chaude, piquante et un peu âcre. Ces qualités ne se perdent pas par la dessiccation; on ne la distingue de l'origan, quand elle est sèche, que par des feuilles plus petites.

Les préparations de la marjolaine sont aussi les mêmes et se donnent à des doses semblables. Cette plante entrait autrefois dans beaucoup de préparations officinales qui ne sont plus en usage. Sa poudre surtout était placée au premier rang parmi les sternutatoires.

On lui supposait aussi des propriétés merveilleuses dans les maladies du cerveau et des nerfs, les vertiges, l'apoplexie, la paralysie, ainsi que dans plusieurs affections de la poitrine et du ventre. Mais il faut, pour se faire une idée exacte de son action, lui faire l'application de tout ce que je dirai de l'origan, dont elle ne diffère pas par ses propriétés.

La marjolaine est une plante vivace qui fleurit en août, et ne croît spontanément que dans nos départemens méridionaux. Partout ailleurs elle est fournie à la médecine par la culture; on l'élève dans les jardins d'agrément. Il lui faut une terre légère, une exposition chaude et peu d'humidité. Elle craint le froid de l'hiver, et doit se placer en orangerie si l'on veut être sûr de la conserver. On la multiplie par la graine, les boutures ou l'éclat des pieds, soit au printemps ou à l'automne. Si on la laisse en pleine terre, il faut en garantir quelques jeunes pieds pour réparer les pertes causées par le froid.

On doit la remplacer par la suivante, ou encore mieux par l'origan, qui est plus commun.

MARJOLAINE A COQUILLES. ORIGAN D'ÉGYPTE. *Origanum Ægyptiacum.* LIN.

Fleurs blanches ou rouges pâles, naissant dans les aisselles des feuilles, et formant des espèces d'épis ou têtes arrondies, et terminales, rassemblées deux ou trois sur un pédoncule assez long. Les bractées sont peu nombreuses et très-courtes. Ces têtes sont formées principalement des calices, dont les deux feuilles plates, larges et cotonneuses, laissent sortir entre elles une corolle à dents très-ouvertes, et qui renferme les mêmes parties que l'origan.

Plante de plus d'un pied, à tiges fortes, droites, ligneuses, carrées, plus ou moins rougeâtres et pubescentes, à rameaux opposés, articulés, et à feuilles épaisses, cotonneuses, blanchâtres, opposées, pétiolées, arrondies ou un peu ovales, recourbées en cuiller, et douces au toucher.

Odeur forte, piquante; saveur chaude, aromatique et un peu amère.

Je ne fais mention de cette plante que parce qu'on la trouve, dans quelques boutiques, sous le nom de marjolaine à coquilles. On la reconnaît facilement, même quand elle est sèche, à ses têtes de fleurs arrondies et blanchâtres, à ses feuilles blanches aussi, et à ses tiges rouges.

Tout ce que j'ai dit de la plante précédente, sous le rapport des propriétés et des usages, peut être appliqué à celle-ci. Les médecins la prescrivent rarement, quoiqu'elle ait au moins autant de propriétés que l'origan, qu'elle se trouve dans tous les jardins d'agrément, où elle fleurit au milieu de l'été; mais sa culture y demande encore plus de soins que la précédente: elle doit être conduite de la même manière. En général, elle dure peu, bien qu'elle soit vivace, et demande à être placée en orangerie, le plus près possible des jours.

MAROUTE. Camomille puante. *Anthemis cotula.* Syngénésie polygamie superflue. Lin. Famille des corymbifères. Juss.

Fleurs blanches, à disque jaune, convexe et devenant conique, terminales et un peu plus grandes que celles de la camomile. Calice commun hémisphérique, composé d'écailles étroites, imbriquées, à bords blanchâtres; réceptacle ovoïde à paillettes sétacées; graines tuberculeuses, et d'ailleurs tous les caractères de la camomille romaine.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, rameuses, diffuses, un peu anguleuses, arrondies, glabres, et munies de feuilles sessiles, bipinnées, à divisions planes, linéaires, pointues, plus larges que dans la camomille, glabres et d'un vert un peu plus foncé; sa racine est fibreuse.

Toute la plante a une odeur fétide, forte et désagréable, et une saveur amère, âcre et fétide.

On sèche cette plante entière lorsque les fleurs sont ouvertes. Aux caractères que j'ai indiqués pour cette plante verte, et surtout à son odeur fétide et à sa saveur amère qu'elle ne perd pas, on peut toujours la distinguer des autres camomilles sèches, et même de la matricaire.

Préparations, doses. On pourrait soumettre la maroute à toutes les préparations dont j'ai fait mention à l'article de la camomille; cependant, comme l'usage en est beaucoup restreint, à cause de ses qualités désagréables et même repoussantes, on la soumet à un petit nombre de préparations. On en fait, avec une poignée ou deux dans une pinte d'eau, des infusions ou des décoctions que l'on pourrait faire prendre en tisane, mais que l'on administre ordinairement en lavement. On en peut aussi donner la poudre à l'intérieur, ainsi que toutes les préparations qui sont capables de masquer son odeur et sa saveur.

Propriétés, usages. On convient généralement que

sans ces dernières qualités, elle mériterait, autant que la camomille, d'être fréquemment employée. Elle jouit des mêmes propriétés : elle est tonique, plus antispasmodique que la camomille, et sa vertu excitante se dirige plus spécialement sur la matrice, ce qui explique ses avantages dans les affections spasmodiques déterminées par des dérangemens dans l'ordre des fonctions de cet organe causés par l'atonie, telles que les suppressions de règles, les pâles couleurs, l'hystérie, les coliques nerveuses, etc. Enfin, à forte dose, elle a guéri des fièvres intermittentes rebelles au quinquina.

La camomille puante fleurit aux mois de juin et de juillet ; c'est le temps de la récolter pour la sécher et la conserver. On va la chercher sur le bord des chemins, dans les lieux incultes, ou même dans les champs, où elle croît naturellement. On ne la cultive pas pour l'usage de la médecine. Dans les jardins de collection, on peut l'élever facilement, et sans aucun soin, dans les terres peu substantielles; mais pour l'obtenir, il faut toujours en semer la graine chaque année, parce qu'elle est annuelle.

On peut la remplacer par la camomille romaine, la matricaire, et encore mieux la tanaisie.

MARRONNIER D'INDE. *Œsculus hippocastanum.*

Heptandrie monogynie. Lin. Famille des érables. Juss.

Fleurs blanches panachées de rose, disposées en bouquets verticaux et coniques sur un long pédoncule au sommet des rameaux. Calice petit, très-ouvert en cinq dents; corolle de cinq pétales inégaux, ciliés, un peu ondulés ; sept étamines aussi inégales, à anthères un peu penchées, jaunes et à deux loges ; style court. Capsule coriace, hérissée d'épines, à trois valves contenant deux grosses semences à écorce coriace.

Arbre de première grandeur, de forme pyramidale, ayant de belles feuilles d'un beau vert foncé,

opposées, digitées, glabres, composées le plus souvent de cinq, quelquefois de sept folioles oblongues, dentées, et terminées par un prolongement pointu. Le bois est tendre, blanc, filandreux, et son écorce brunâtre.

Les fleurs ont une odeur forte, peu agréable; la substance des fruits est amère, ainsi que l'écorce du bois, qui, de plus, est d'une astringence marquée, et sans odeur.

Il n'y a du marronnier d'Inde que l'écorce qui soit employée en médecine, et, comme la plupart des écorces, on ne l'emploie que sèche; il faut choisir celle des arbres avancés en âge, parce que le principe astringent y est plus abondant. Il faut la choisir bien saine, et avant de la sécher, la débarrasser des corps étrangers qui pourraient y adhérer, tels que les lichens, les mousses, etc.

Préparations, doses. On a administré cette écorce en substance et en poudre; mais il en fallait prendre une trop grande quantité, ce qui donnait du dégoût, même en la mêlant avec du sucre ou du vin, parce que la saveur n'en était pas assez corrigée; c'est ce qui a fait préférer l'extrait, dont on faisait prendre de temps en temps un gros dans de l'eau de cannelle, pendant l'intervalle des accès de fièvre. On a aussi conseillé la décoction des écorces concassées; l'infusion peut suffire, parce que le tannin et l'acide gallique n'y adhèrent pas fortement. La dose est de deux onces à quatre par pinte.

Propriétés, usages. Il n'est pas douteux que l'écorce de marronnier n'ait une action tonique; mais, sur la foi d'un grand nombre d'auteurs qui l'ont vantée, doit-on croire à sa propriété fébrifuge? Depuis 1720 il a été fait des expériences sur ce point de pratique; dernièrement encore elles ont été renouvelées à l'hôpital Saint-Louis. Écoutons M. Alibert rendre compte des résultats, et arrêtons-nous à son jugement. « On administra cette écorce à plusieurs malades atteints de fièvres tierces bénignes: on l'essaya sous plusieurs formes, en décoction, en substance,

réduite en poudre et délayée dans du vin, ou rapprochée en électuaire; et les effets obtenus furent constamment les mêmes : elle causait des nausées, et, lorsqu'elle n'était pas rejetée par le vomissement, les malades éprouvaient une chaleur très-vive à l'orifice cardiaque, suivie de pesanteur, de dégoûts et de coliques; les digestions étaient laborieuses, les urines brûlantes, et le plus souvent l'embarras gastrique se renouvelait. Outre ces symptômes, il survint chez plusieurs fébricitans une bouffissure au visage, et un œdème aux extrémités inférieures. Enfin la durée des accès étant toujours la même, et le frisson paraissant augmenter, il fallut renoncer pour toujours à l'usage de ce prétendu fébrifuge. »

Le marronnier fleurit en mai, et fournit son fruit au milieu de l'automne. Nous ne dirons rien des procédés proposés pour débarrasser ses fruits de la saveur amère qui en empêche l'usage, parce qu'il n'entre pas dans notre plan de considérer les végétaux indigènes sous le rapport de l'économie domestique. Nous ne dirons rien non plus de sa culture, qui n'a aucun rapport à la médecine.

Il faut choisir le printemps ou l'automne pour récolter son écorce. Elle pourrait être remplacée avec avantage, comme fébrifuge, par celle de saule blanc, et comme astringent l'écorce de chêne lui est bien supérieure.

MARRUBE BLANC. **M.** COMMUN. *Marrubium vulgare.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs blanches, petites, sessiles, nombreuses, disposées en verticilles serrés, arrondis, plus ou moins nombreux au haut des tiges et des rameaux, et soutenus chacun par deux feuilles opposées. Calice tubuleux, entouré de quelques bractées, et à dix stries, dont la pointe se recourbe en dehors; corolle à tube rond, à limbe ouvert en deux lèvres, la supérieure

bifide, l'autre trifide, plus large ; quatre étamines di-dynames, courtes ; un style de même longueur à stigmate bifide. Pour fruit, quatre semences nues.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, solides, rameuses, carrées, cotonneuses ; feuilles opposées, pétiolées, surtout les inférieures, ovales, crénelées inégalement, d'un vert cendré, très-ridées, crépues, et tomenteuses. Les racines sont blanchâtres, épaisses, ligneuses et fibreuses.

Odeur peu forte, agréable d'abord, puis devenant fatigante si on la sent trop long-temps ; saveur très-amère, âcre et aromatique.

On emploie les feuilles ou les sommités fleuries du marrube blanc. Dans les boutiques on trouve la plante entière, à laquelle on enlève seulement la racine, et que l'on sèche, soit avec ou sans les fleurs. Quand elle est en fleur, la plante est tellement allongée, qu'on ne vend plus ordinairement que ses sommités, qui consistent alors en tiges, portant quelques feuilles rares sous les verticilles de fleurs ; il vaut donc mieux choisir la plante avant que les tiges florifères se développent. Séchée à cet état, la plante est reconnaissable à ses tiges carrées, peu dures, et garnies de beaucoup de feuilles épaisses, ridées, recourbées dans toute la circonférence en dessus, de manière que la surface blanche et cotonneuse reste la plus visible, et que toute la plante paraît plus blanche et plus cotonneuse que lorsqu'elle était verte. Son odeur est à peu près nulle ; mais en écrasant ses feuilles, on leur en trouve une agréable, un peu piquante et citronnée. Quant à sa saveur, elle reste amère et un peu âcre.

Préparations, doses. Infusion aqueuse, une petite poignée par pinte d'eau ; poudre en suspension dans un liquide ou en pilules, un gros ou deux par jour ; sirop, une demi-once à une once en potion, ou pour édulcorer les boissons ; enfin, suc clarifié de la plante fraîche, une once à trois ou quatre, telles sont les principales préparations du marrube blanc ; toutes sont d'une saveur assez désagréable, d'une amertume extrême : c'est pourquoi on préfère celles qui offrent un

petit volume, c'est-à-dire l'infusion très-chargée, que l'on prend par cuillerée au lieu de la prendre par verre, et le suc ou la poudre. Quant à l'extrait qui se donnait à un gros, la conserve jusqu'à une once, et l'eau distillée, on les emploie très-rarement, bien qu'on les trouve encore dans les pharmacies.

Propriétés, usages. Parmi les nombreuses propriétés que l'on attribuait autrefois au marrube blanc, il faut distinguer celles que l'on désignait par les épithètes *d'incisive* et *d'apéritive.* La première surtout, en l'expliquant d'après nos connaissances physiologiques, doit assurer à cette plante une place distinguée parmi les bons médicamens. Ce n'est point en *incisant*, en *divisant* les humeurs, comme le croyaient les mécaniciens, que le marrube blanc agit; il faut voir en lui un moyen stimulant des organes digestifs, qui répète son action sur le tissu pulmonaire, et qui, lorsque les vaisseaux de cet organe et tous les conduits aériens se laissent gorger de fluides qu'ils n'ont plus assez de force pour faire circuler ou évacuer, peut alors redonner à l'organe le ton nécessaire pour en procurer l'expectoration. C'est donc alors un expectorant excitant; il ne divise pas les matières, mais il donne aux vaisseaux une énergie qui leur manquait pour s'en débarrasser; c'est là, comme je l'ai dit ailleurs, ce qu'il faut entendre par incisifs appliqués au poumon. Il en résulte que ce moyen serait nuisible dans le cas où le défaut d'expectoration serait dû à une disposition opposée. Ainsi, quand il y a excès de vie, irritation, pléthore, inflammation, et que le résultat de ces états est un trouble dans les sécrétions, et surtout la rétention des fluides, on doit s'attendre que l'emploi du marrube blanc produirait des effets dangereux; c'est ce qui arriverait dans les cas de phthisie pulmonaire véritable, soit que l'inflammation accompagnât la dégénérescence tuberculeuse, ou qu'il y eût ulcération. La seule phthisie muqueuse pourrait être améliorée par ce médicament, dans les cas où il n'y a ni douleur, ni chaleur, ni inflammation, ni fièvre, et où l'expectoration a besoin d'être favorisée par une

légère excitation du poumon. Il convient donc à la fin de plusieurs catarrhes aigus, dans les catarrhes chroniques de la poitrine, l'asthme humide, la toux rebelle qui succède à la coqueluche, à la rougeole, enfin les maladies atoniques de la poitrine, comme elles le sont presque toutes chez les personnes avancées en âge et cacochymes, et que l'on attribue vulgairement à la pituite.

J'ai dit aussi que le marrube avait été vanté comme *apéritif*. Il faut, pour se faire une idée exacte de cette action, y appliquer ce que je viens de dire de la propriété incisive. Si l'on reporte le même raisonnement au foie, par exemple, on expliquera comment il peut résoudre les engorgemens indolens, froids, de cet organe, remédier à certaines jaunisses, à quelques hydropisies et à plusieurs maladies analogues. Tous ces effets sont dus à son action excitante, et il ne faut pas oublier, quand on en applique les préparations sur les organes digestifs, qu'il s'y joint une action tonique bien prononcée, et une légère excitation du système nerveux. Ce sont ces diverses propriétés qui le rendent propre à combattre la dysenterie atonique, les fièvres intermittentes muqueuses, les vers, l'hypocondrie, l'hystérie, le scorbut, les scrophules, etc.; bien entendu que, dans la plupart de ces maladies, il contribue avec d'autres moyens à la guérison, car c'est presque toujours ainsi qu'il faut entendre les propriétés des plantes, même les plus énergiques. Si l'on se fie uniquement aux propriétés qui leur sont accordées dans les livres, que l'on n'en soutienne pas les effets réellement utiles par des auxiliaires qui en assurent le succès, c'est alors qu'on les voit souvent échouer. Ces réflexions peuvent s'appliquer à la rétention des règles, aux pâles couleurs, aux fleurs blanches et à d'autres écoulemens rebelles, contre lesquels on a aussi recommandé le marrube blanc. Cependant je dois rappeler en finissant, que c'est avec ce moyen seul que Linné a guéri une salivation mercurielle qui durait depuis une année. De tout cela, il faut conclure que le marrube est une plante beaucoup moins souvent

employée qu'elle ne le mérite ; elle le serait bien davantage si elle était moins commune, et si nous ne la trouvions pas à chaque pas dans les endroits les plus incultes et les plus arides, dans les décombres et sur les bords des chemins, où elle est vivace.

Le marrube blanc fleurit au commencement de juillet, en août, et même en septembre. Il faut le récolter en juin, ou au plus tard en juillet, par les raisons que j'ai exposées précédemment.

On ne le cultive pas pour l'usage de la médecine, parce qu'on le trouve en abondance dans les champs. Il vient dans toutes les terres, mais mieux dans celles qui sont substantielles, un peu légères, et dans les situations chaudes On l'obtient par sa graine, et on le multiplie ensuite par la séparation de ses pieds, que l'on replante en février ou en mars; il se ressème aussi lui-même.

On propose pour le remplacer le marrube noir; mais le lierre terrestre et l'hyssope ont des propriétés plus analogues aux siennes.

Quand on a bien observé ses formes, sa couleur blanche, son odeur et sa saveur, on ne le confond pas avec d'autres plantes qui lui ressemblent, comme certaines menthes, etc.

MARRUBE NOIR. Ballote fétide. *Ballota nigra.* Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs d'un rouge tendre ou blanches, à pédoncules courts, axillaires et réunies en verticilles imparfaits, unilatéraux, munis d'une petite collerette de folioles linéaires. Calice en tube strié, à cinq dents pointues, élargi et coloré au bord; corolle à tube de la longueur du calice, à deux lèvres, la supérieure velue, presque droite, l'inférieure plus grande, trilobée; quatre étamines didynamiques attachées à la corolle, et à anthères bilobées; un style filiforme,

court, à stigmate bifide. Pour fruit, quatre graines nues, ovales.

Plante de deux pieds au plus, à tiges carrées, droites, branchues, velues, vertes ou rougeâtres. Feuilles opposées, pétiolées, ovales ou en cœur sans échancrures, crénelées, d'un vert foncé, ridées et nervurées. Racine petite, allongée, jaunâtre, à ramuscules chevelus.

Toute la plante d'une odeur forte et fétide; sa saveur âcre, désagréable; et d'une amertume forte et persistante.

On sèche cette plante dans les boutiques, mais avec moins de précaution que la précédente, parce qu'elle est plus en usage pour les applications extérieures. Elle conserve après la dessiccation une partie de son odeur puante, que l'on retrouve en l'écrasant entre les doigts, et toute sa saveur.

Ce sont ces qualités qui en rendent l'emploi si rare, quoique ses propriétés soient au moins aussi énergiques que celles du marrube blanc. Elle est tonique et anti-spasmodique d'une manière plus marquée, et l'on a vanté ces propriétés dans la goutte, l'hystérie et l'hypocondrie. Je pense qu'on ne doit l'employer qu'à l'extérieur, dans les cas où les propriétés que je viens de signaler pourraient être utiles.

Le marrube noir est vivace, fleurit en juin et juillet, croît aux mêmes lieux que le précédent, et se cultive de même.

MARUM. Germandrée maritime. Petite herbe aux chats. *Teucrium marum*. Didynamie gymnospermie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs purpurines, solitaires, sur de petits pédoncules axillaires, et rassemblées en épis allongés, terminaux, et quelquefois unilatéraux. Calice dont la couleur rougeâtre s'aperçoit à travers un duvet épais

et blanchâtre qui le recouvre; il est campanulé et à cinq dents pointues. Corolle labiée, irrégulière, à lèvre inférieure grande, dressée, ayant deux dents pointues à sa base et trois lobes terminaux, dont le dernier plus grand, arrondi; lèvre supérieure nulle et remplacée par quatre étamines à filamens arqués, et un style à stigmate bifide comme dans la germandrée. Quatre semences nues.

Plante ou petit arbrisseau qui s'élève rarement à un pied de hauteur par des tiges dressées, nombreuses, rameuses, grêles, un peu ligneuses du bas, cotonneuses et très-blanches. Feuilles très-petites, nombreuses, opposées, pétiolées, ovales, pointues ou comme coniques, entières, à bords un peu recourbés en bas, d'un vert blanc en dessus, plus blanches et plus cotonneuses en dessous. Racine ligneuse.

Odeur forte, aromatique, camphrée, agréable et pénétrante. Saveur des feuilles extrêmement forte et piquante, d'une âcreté insupportable, qui finit en laissant dans la bouche une saveur amère très-prononcée.

Quand le marum est sec, on lui retrouve les mêmes qualités. D'ailleurs, ses tiges blanches et ses petites feuilles pointues, et un peu plus foncées en couleur, le font aisément reconnaître, ce qui est nécessaire, parce qu'on le trouve rarement vert dans les boutiques. Les tiges sont fermes, comme ligneuses, ou sont en effet ligneuses du bas; les feuilles y tiennent très-peu, et tombent aux moindres mouvemens que l'on donne à la plante. C'est donc une qualité pour cette plante sèche, d'être garnie de beaucoup de feuilles. Au contraire dans les boutiques, on la trouve souvent réduite à des paquets de tiges. Une précaution bien importante pour conserver cette plante, est de la garantir de l'approche des chats, qui ne manqueraient pas de la réduire en poussière, tant ils trouvent de délices à se vautrer dessus, à la lécher, à la mordre, à la mâcher même, quoiqu'ils ne la mangent pas, ce qui est très-remarquable. Il paraît que

l'arôme seul de cette plante agit sur leur systèm nerveux, et produit chez eux une espèce de délire, de fureur même, qui va jusqu'à leur faire évacuer le urines et souvent le sperme.

Préparations, doses. Infusion dans l'eau de quatre à six gros, ou tout au plus une once par pinte. Vingt grains à un demi-gros en poudre, dans du vin du miel, ou un électuaire : telles sont les préparations qu'on en recommande. Il entre aussi dan la thériaque, et d'autres préparations officinales qu sont consacrées par le nouveau Codex. On peut auss se servir de la poudre comme sternutatoire.

Propriétés, usages. Les qualités physiques du marum dénotent assez les propriétés énergiques dont il est doué. Comparé à la sauge, à la menthe poivrée au romarin, on ne saurait dire si ces plantes méritent sur lui la priorité sous ce rapport, et cependan il y a une différence prodigieuse entre elles quan on considère la fréquence de leur emploi. La sauge la menthe et le romarin se trouvent à tous momen dans la main des médecins, tandis qu'il n'y a qu les marchands dont l'assortiment est complet qu conservent le marum, et il reste chez eux presqu toujours sans usage. Ce n'est pas la facilité de se procurer les premières qui les fait préférer; car dans le pays du Midi, où le marum croît et est très-commun on ne l'emploie guère plus. Ce n'est pas non plu que les préparations de marum soient plus désagéables, car, au contraire, l'infusion conserve l'odeur de l plante et peu de sa saveur, mais il y a des habitude contractées, et le raisonnement, l'utilité même, n les font pas rompre. Il renferme le principe amer, e une quantité aussi considérable qu'aucune autre labié d'une huile essentielle qui contient elle-même du camphre. L'observation a prouvé que, comme tonique e stimulant, il avait une activité très-prononcée. Enfin des auteurs recommandables l'ont vu guérir des maladies très-dangereuses, et tous ces motifs font regretter de le voir si rarement en usage. De ce qu parmi les plantes de la famille des labiées il y en

plusieur

plusieurs qui sont aussi actives; et qui ont l'avantage de croître autour de nous, ce n'est pas une raison pour négliger celle-ci. Sans donner trop d'importance à la toute-puissance des remèdes, et tout en convenant que des plantes de propriétés analogues peuvent se suppléer dans l'application thérapeutique, on ne doit pas perdre de vue, d'une autre part, que les plantes, quelque analogues que paraissent leurs propriétés, qu'il y a toujours dans chacune certains principes qui les distinguent, comme elles ont une forme particulière. De là il suit que quand dans une maladie il faut ranimer l'action des organes digestifs, ou, par un effet plus éloigné, augmenter l'activité vitale du poumon pour faire expectorer, de la peau pour faire suer, des reins pour faire couler l'urine, de l'utérus pour ramener l'évacuation menstruelle supprimée, dans tous ces cas, ou d'autres semblables, il pourra paraître indifférent de donner la menthe ou le romarin, la sauge ou le marum; cependant il arrivera souvent qu'un des quatre réussira mieux que les autres, et le marum ne dût-il avoir cet avantage qu'une fois, il ne faut pas en le rejetant perdre l'occasion d'en profiter. Si l'on veut diminuer la liste beaucoup trop nombreuse des plantes médicinales dont les noms nous ont été transmis avec des éloges souvent bien ridicules, le praticien aura assez de quoi réformer parmi celles qui sont inertes, sans choisir celles qui ont des propriétés réelles.

Le marum jouit donc de toutes les propriétés des trois plantes avec lesquelles je viens de le comparer. A cela pourrait se borner l'article de ses propriétés et de ses usages, puisque l'histoire de ces plantes se trouve complète à chacun de leur article; mais afin de justifier la confiance que j'ai cherché à donner dans ce médicament, je vais rapporter ce qu'en dit M. Bodard, en le proposant pour substitut du camphre et du gayac. « Ses propriétés stimulantes résident dans son huile volatile. Sans partager l'enthousiasme de Wedelius, qui donne à cette plante la qualification de *polychreste,* et celui de Cartheuser et de Linnée,

qui la rangent sur la ligne des plus précieux médicamens; il est impossible de lui refuser une faculté excitante au premier degré, analogue à celle de la cannelle sans être aussi chaude.

» Cette plante par sa qualité aromatique, tonique et diffusible, exerce une action directe sur le système nerveux affaibli, engourdi et languissant, elle ranime le principe vital et rappelle les forces : elle mérite le premier rang parmi les cordiaux. Son parfum suave et doux la rend supportable à presque toutes les constitutions. On peut donc la considérer comme un médicament nervin, diaphorétique, diurétique, emménagogue, selon les organes atteints plus particulièrement de la faiblesse à laquelle il remédie.

» Résolutif précieux, le marum atténue les humeurs visqueuses en augmentant les oscillations des fibres musculaires, comme amer et comme tonique. Balsamique en même temps, il rectifie la qualité des fluides; enfin comme âcre, volatil et diffusible, il pénètre jusqu'à l'intérieur des organes. Succédanée du camphre dont il recèle une grande quantité, il s'oppose à la putridité, augmente la sécrétion de la bile, favorise les fonctions digestives, ranime l'appétit et remédie à la lenteur du système circulatoire.

» Il convient par conséquent dans les maladies soporeuses, comme les syncopes, la langueur, la paralysie, l'apoplexie et la léthargie; dans l'hystérie, la chlorose, l'hydrothorax, l'asthme humide, le catarrhe chronique, le scorbut froid, la céphalalgie et les suppressions menstruelles. »

Le marum fleurit en juillet et août; on peut le récolter pendant toute la belle saison. Il croît spontanément dans la Provence et les départemens maritimes du midi de la France, ainsi qu'en Espagne et aux îles d'Hières où il est vivace et même ligneux. Sa culture dans les autres parties de la France et surtout à Paris n'a lieu que dans les jardins botaniques; on n'en produit pas pour la médecine : abandonné en pleine terre pendant l'hiver, il y périt. Il faut le placer dans

une bonne terre, à une exposition chaude en été ; l'arroser souvent et le mettre dans l'orangerie l'hiver. Dans l'une ou l'autre position, il faut le garantir des chats qui le détruiraient si on les en laissait approcher. Au Jardin des Plantes, à Paris, on l'entoure d'un grillage couvert. On peut le produire par la graine semée dans des pots sur couches ou par marcottes, boutures, etc. Pour le remplacer en médecine, on pourra avoir recours aux plantes que j'ai nommées dans le courant de cet article.

MATRICAIRE. M. OFFICINALE. M. DES JARDINS. ESPARGOUTTE. *Matricaria parthenium.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs radiées, à disque jaune et à couronne blanche, disposées en corymbes terminaux, sur des pédoncules creux, renflées auprès du calice commun, dont toutes les écailles sont étroites, imbriquées, et les plus intérieures scarieuses. Disque formé de fleurons hermaphrodites, très-multipliés, quinquefides, à cinq étamines et à deux stigmates. Rayons formés de demi-fleurons femelles, dont les languettes à deux dents arrondies, sont plus ou moins rabattues sur le calice, et forment une couronne blanche autour du disque. Pour fruits, plusieurs semences oblongues.

Plante d'un à deux pieds et plus, à tiges plus ou moins nombreuses, rameuses, fermes, droites, cannelées et lisses. Feuilles alternes, pétiolées, ailées, à divisions pinnatifides ; les dernières pinnules obtuses. Ces feuilles sont assez larges, minces, d'un vert clair ou un peu jaune. La racine est brunâtre, peu grosse, tortueuse et hérissée d'une multitude de ramuscules assez fines.

Toute la plante a une odeur aromatique, forte, désagréable, plus prononcée lorsqu'on l'écrase. La saveur amère, forte, aromatique et piquante, répandue dans

toutes ses parties, est surtout très-remarquable dans les feuilles.

Les mêmes qualités se retrouvent dans la plante sèche, à cela près de l'odeur qui diminue un peu; il faut même l'écraser pour la rendre sensible. C'est avec raison qu'on emploie de préférence les sommités fleuries. Cependant on y conserve une grande partie des tiges et des feuilles, ou plutôt, quand la plante n'est pas trop grande, on n'en rejette que les racines. On reconnaît aisément la matricaire sèche à la disposition en corymbe de ses fleurs jaunâtres, à ses tiges et rameaux striés, à la forme de ses feuilles ailées, et surtout à son odeur et à sa saveur. Le plus souvent dans le commerce, on trouve la matricaire double, parce qu'elle est cultivée dans presque tous les jardins; mais, dans les campagnes, comme on va la chercher aux lieux où elle croît naturellement, c'est presque toujours la simple que l'on emploie. Lorsqu'on pourra choisir, on fera bien de donner la préférence à celle-ci; à son défaut, la double ne doit pas être repoussée, parce qu'elle ne paraît pas beaucoup moins énergique.

Préparations, doses. L'infusion est bien préférable à la décoction. Si la plante est verte, on prend deux ou trois fortes pincées de fleurs; si elle est sèche, on en met un gros ou deux jusqu'à une once, et on jette dessus une pinte d'eau bouillante. On peut aussi faire infuser ou macérer seulement les mêmes fleurs dans le vin blanc. On prescrit la poudre depuis vingt-quatre grains jusqu'à un gros. On conseille plus rarement le suc de la plante fraîche: la dose indiquée est une once ou deux dans les vingt-quatre heures. L'eau distillée de matricaire peut servir de véhicule aux potions emménagogues, de même que l'huile volatile bleuâtre qu'on en extrait, peut y entrer par gouttes jusqu'à une vingtaine. Enfin, la matricaire entre dans la composition de beaucoup de médicamens officinaux, tels que le sirop d'armoise, etc. On en fait des lavemens, et à l'extérieur on l'applique en fomentations, en cataplasmes, etc.

Propriétés, usages. La matricaire jouit de la propriété tonique, mais on la met rarement en usage sous ce rapport; c'est ainsi qu'elle agit quand on ne prend à la fois que quelques cuillerées du vin, ou quelques grains de la poudre. Elle possède, à un degré plus prononcé, la vertu anti-spasmodique, excitante, et son action se dirige plus spécialement sur les organes génitaux de la femme que sur aucune autre partie; aussi a-t-elle la réputation d'un emménagogue puissant, et la méritera-t-elle toujours si l'on sait choisir les cas de suppression des règles ou des lochies dans lesquels elle convient; ce sont tous ceux où l'atonie est cause de la maladie; chez les femmes pâles dont les chairs sont molles, les fonctions languissantes; dans les pâles couleurs, l'hystérie et toutes les affections, avec relâchement et spasme. Mais on conçoit combien elle serait nuisible dans les suppressions ou les spasmes, produits par la pléthore, l'irritation, et encore plus l'inflammation. Il paraît aussi qu'on a obtenu assez souvent des succès de l'emploi de la matricaire dans les affections vermineuses; elle agissait alors comme tonique et excitante sur les organes de la digestion. Enfin, on l'a employée comme fébrifuge contre les fièvres d'accès; mais sans contester les bons résultats qu'on a pu en obtenir, il est tant de plantes amères et toniques qui lui sont préférables, que je ne m'arrêterai pas à ce dernier usage. A l'extérieur, on en a fait des applications sur la tête, qui ont apaisé des migraines ou des céphalalgies très-fortes; dans les coliques nerveuses, dans les météorismes du ventre, chez les hommes hypocondriaques, les femmes vaporeuses, on l'applique avec avantage sur le ventre, soit en fomentation, pilée, ou enfin introduite en lavemens.

La matricaire montre ses fleurs en juin et juillet et même plus tard; c'est par conséquent le temps de sa récolte. Elle croît dans les champs, le long des murailles, dans les décombres où on l'obtient simple, comme je l'ai dit plus haut, tandis qu'elle est presque toujours double dans les jardins.

Cette plante dure deux ans, et sa culture est facile. La simple se ressème d'elle-même; on sème les variétés à fleurs doubles pour les produire, ou l'on replante les rejetons ou l'éclat des pieds en automne. Pourvu que ces éclats aient une petite portion de racine, la reprise s'en fait en quelques jours, et il se forme de nouveaux pieds de matricaire qui reproduisent la variété. En général, c'est une plante très-rustique qui vient dans toutes les terres, et moins bien seulement dans celles qui sont trop humides, ainsi que dans les positions que le soleil ne frappe pas.

Pour remplacer la matricaire en médecine, on peut indiquer la camomille. Celle-ci lui est même préférable sous le rapport de l'action tonique. Comme emménagogue, malgré son action puissante sur la matrice, qui lui a fait donner le nom qu'elle porte, on ne peut disconvenir que l'armoise, la tanaisie et la maroute ne possèdent autant de vertus, et que la rue et la sabine ne soient bien plus énergiques.

MAUVE A FEUILLES RONDES. PETITE MAUVE. *Malva rotundifolia.* Monadelphie polyandrie. LIN. Famille des malvacées. JUSS.

Fleurs blanches ou un peu rosées, peu grandes, coniques, sur des pédoncules minces, plusieurs dans les aisselles des feuilles; calice double, l'extérieur à trois folioles très-étroites, l'intérieur à cinq dents pointues; corolle à cinq pétales ouverts, réunis par les onglets, échancrés au sommet; étamines en grand nombre, à filamens réunis en bas aux onglets des pétales, et à anthères libres autour d'un style court dont les stigmates, au nombre d'une dixaine, forment un pinceau rougeâtre. Fruit rond et aplati, composé de plusieurs capsules rangées autour d'un axe arrondi; chaque capsule contient une graine réniforme.

Plante d'un pied et plus, à tiges couchées, rameuses, rondes, faibles, duveteuses, portant des feuilles alternes, petites, arrondies, à échancrures

au pétiole, très-peu lobées, plissées, nervurées et d'un vert foncé. La racine est fusiforme, enfoncée en terre, blanchâtre et branchue.

Inodore dans toutes ses parties, la mauve n'a qu'une saveur herbacée, mucilagineuse ; les fleurs sont un peu sucrées.

Ce sont ces fleurs que l'on trouve en abondance dans le commerce, soit seules, soit parmi les *quatre fleurs pectorales*. On les reconnaît aisément quand elles sont sèches, à leur calice épais et d'un vert blanchâtre, et à leurs pétales un peu grands, très-minces, de couleur blanchâtre dans l'espèce que je viens de décrire, ou d'un beau bleu clair dans l'espèce sauvage dont je parlerai bientôt. On les distingue facilement des fleurs de violette qui ne sont jamais d'un aussi beau bleu, et dont le calice est toujours beaucoup plus petit. En mâchant ces fleurs, quelque sèches qu'elles soient, elles donnent une saveur douceâtre, et le mucilage qu'elles contiennent y devient bien sensible ; elles diminuent de près des trois quarts de leur poids. Les feuilles de mauve se trouvent vertes dans le commerce, pendant presque toute l'année. Cependant comme elles sont plus rares pendant les froids de l'hiver, on les sèche en grande quantité : elles perdent trop peu de leur qualité pour qu'il soit utile d'en donner la description. Enfin, les racines sont très-peu employées, et c'est avec raison, parce que celles de guimauve contiennent moitié plus de mucilage, et sont bien préférables comme émollientes.

Préparations, doses. Une petite poignée ou une once des fleurs dans une pinte d'eau bouillante en infusion, est préférable à leur décoction, à moins qu'on ne la fasse très-légère. On peut la boire tiède avec du sucre ou du sirop de guimauve à la dose d'une pinte ou deux par jour. On peut encore faire une tisane avec une poignée des feuilles en décoction ; mais on s'en sert rarement, c'est presque toujours à l'usage extérieur qu'elles sont consacrées. On prépare des décoctions plus fortes pour les fo-

mentations, les lavemens, etc. Enfin on brise les feuilles et on les fait cuire pour les appliquer en cataplasme. Les semences de mauve étaient souvent employées autrefois ; elles sont encore nommées comme ingrédiens de quelques préparations oubliées.

Propriétés, usages. Je pourrais rappeler à l'occasion de la mauve tout ce que j'ai dit des propriétés de la guimauve, de ses usages, des inconvéniens de son emploi trop prolongé, et enfin des dispositions soit naturelles, soit morbides qui en réclament ou en repoussent l'emploi. Je préfère renvoyer pour tous ces objets à l'article de la guimauve et consigner ici seulement ce qui est particulier à la mauve.

Par exemple, les fleurs de celle-ci sont d'un usage plus commun que celles de guimauve, comme pectorales et béchiques ; et, en effet, elles sont plus mucilagineuses et plus émollientes. Elles sont très-utiles dans les maladies inflammatoires, surtout celles de la poitrine, de la peau et des voies urinaires. C'est un moyen populaire que les médecins ne récusent pas dans les catarrhes aigus du poumon, les péripneumonies, etc. Les feuilles sont aussi beaucoup plus émollientes que celles de guimauve, et elles peuvent remplacer dans l'usage extérieur, toutes les préparations de la racine de cette dernière plante. Au contraire, la racine de mauve est beaucoup moins émolliente que celle de guimauve, comme je l'ai dit plus haut.

La mauve à feuilles rondes laisse ouvrir ses fleurs pendant tout l'été ; l'on peut par conséquent la récolter pendant long-temps. Il vaut mieux conserver les feuilles cueillies aux mois de mai et de juin que celles récoltées à l'automne, parce que les premières contiennent plus de mucilage. Cette espèce est répandue partout dans les lieux les plus incultes, sur le bord des chemins, dans les décombres, etc. ; c'est ce qui m'a déterminé à la décrire préférablement à l'espèce SAUVAGE ou GRANDE MAUVE, *malva sylvestris* Lin., dont les fleurs se trouvent plus souvent dans le commerce

surtout dans les villes. Ces fleurs sont plus grandes et plus rouges que celles décrites ci-dessus : elles ont les folioles du calice plus larges; les tiges sont droites, hautes de deux pieds, nombreuses, formant buisson et portant des feuilles plus larges, les inférieures à sept lobes, et toutes d'un vert plus clair; enfin la racine est bisannuelle, tandis que celle de l'autre est annuelle. On la trouve de même dans les lieux incultes, dans les haies. C'est de celle-là que les anciens se servaient comme plante alimentaire, et l'on en use encore en Chine et ailleurs; mais en la cultivant de manière à la rendre plus tendre et plus douce : elle n'est pas moins émolliente que la précédente.

On les cultive rarement pour l'usage de la médecine, et comme elles sont rustiques, elles viennent partout; mais beaucoup mieux dans une terre douce, chaude et substantielle. Il suffit de les semer au printemps pour se les procurer; on les conserve ensuite sans aucun soin : il est encore plus simple de les semer aussitôt que la graine est mûre, c'est ce qu'indique la manière dont elles se produisent naturellement.

On peut les remplacer en médecine par la passerose, la guimauve et tous les substituts de cette dernière.

MÉLILOT. M. OFFICINAL. MIRLIROT. TRÈFLE DE CHEVAL. *Trifolium melilotus.* Diadelphie décandrie. LIN. Famille des légumineuses. JUSS.

Fleurs jaunes ou blanches dans la variété, petites, pendantes, solitaires, en grappes droites, minces, formées au sommet de longs pédoncules axillaires; calice urcéolé, à cinq divisions aiguës; corolle papillonacée, deux fois plus longue que le calice, à étendard réfléchi et à carène plus courte que les ailes; dix étamines diadelphes; pour fruit une petite gousse ovale renfermant deux semences.

Plante d'un pied à deux, à tiges herbacées, ron-

des, droites, rameuses, un peu anguleuses, verdâtres et glabres, qui portent des feuilles glabres aussi, d'un vert jaunâtre, portées sur un pétiole commun, ayant à sa base deux stipules linéaires, formées de trois folioles ovales, oblongues, mucronées, finement dentées et à petits pédicelles. Racines grosses, blanchâtres, fibreuses.

Odeur des fleurs assez forte, suave et agréable; celle des feuilles moins prononcée; saveur des premières amarescente peu agréable; les feuilles moins amères et d'un goût herbacé; la racine un peu mucilagineuse.

On conserve facilement la couleur des fleurs en les séchant; cependant on l'obtient beaucoup plus belle en les faisant sécher promptement, soit au soleil et couvertes, ou à l'étuve. On fait des paquets avec les sommités, en y comprenant quelques feuilles, ou l'on monde les grappes de fleurs avant de les sécher. De toutes les manières le mélilot garde ses caractères; mais son odeur devient plus forte, plus pénétrante, et comme balsamique ou mielleuse, et sa saveur plus amère : il peut se garder long-temps sans perdre beaucoup de ces qualités *.

Préparations, doses. On se sert de l'infusion de mélilot en fomentations, en injections, en collyres; on en prépare des décoctions avec lesquelles on fait des cataplasmes en y ajoutant quelques farines : on l'applique lui-même en cataplasme après l'avoir fait bouillir dans l'eau. Le pharmacien en prépare un emplâtre que l'on emploie comme résolutif. On l'a donné autrefois à l'intérieur, en infusion avec la camomille : aujourd'hui on en borne l'usage à l'extérieur.

Propriétés, usages. Le mélilot est un résolutif faible, mais très-utile lorsqu'on emploie à propos sa

* On assure qu'il suffit d'introduire dans le corps d'un lapin domestique, aussitôt qu'il est tué et vidé, une petite quantité de mélilot pour que la chair de cet animal prenne le goût des meilleurs lapins de garenne.

propriété légèrement excitante. Ainsi, après avoir calmé l'irritation d'une tumeur inflammatoire par des émolliens, avant de passer à l'usage des résolutifs forts, le mélilot produit une excitation très-convenable pour disposer à la résolution. Dans l'ophthalmie on doit l'employer de même après la première irritation, ou dès le commencement si l'inflammation est assez légère pour que la résolution soit opérée au moyen d'un stimulant léger. C'est encore comme résolutif qu'on l'emploie dans l'ophthalmie chronique.

Cette plante annuelle fleurit depuis le mois de juin jusqu'en août. On peut la récolter pendant tout ce temps; mais il vaut mieux la prendre au commencement de l'été, pour que la floraison n'en soit pas trop avancée.

Le mélilot croît naturellement dans les champs, et en si grande abondance qu'il n'est pas besoin de le cultiver, si ce n'est dans les jardins botaniques où il doit être conduit de même que le baume du Pérou par lequel il peut être remplacé, ainsi que par le mélilot blanc qui, sous le rapport des propriétés, ne doit pas être distingué du jaune.

MÉLISSE. M. CITRONELLE. M. OFFICINALE. CITRONADE. HERBE DE CITRON. PIMENT DES RUCHES OU DES MOUCHES A MIEL. PONCHIRADE. *Melissa officinalis.* Dydinamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs blanches, jaunâtres ou rosées, solitaires sur des pédoncules courts, rassemblées en petites grappes axillaires, munies de bractées, et formant par leur réunion des demi-verticilles; calice grand, vert, quadrangulaire, strié, évasé au sommet, à deux lèvres, la supérieure à trois dents courtes, l'inférieure à deux plus longues et aiguës; corolle labiée, petite, tubulée, poilue sur le palais, à lèvre supérieure bifide; l'inférieure trifide, la division du milieu arrondie et plus grande que les deux autres; quatre étamines dont

deux très-courtes ; un style filiforme à stigmate bifide ; quatre semences nues au fond du calice.

Plante d'un à deux pieds, à tiges dressées, rameuses, herbacées, cassantes, carrées, cannelées, plus ou moins pubescentes, et portant des feuilles opposées, pétiolées, ovales, arrondies, pointues, crénelées en scie, d'un vert foncé, et luisantes en dessus, un peu moins vertes en dessous et nervurées, légèrement pubescentes sur leurs deux faces ; racines longues, horizontales, un peu ligneuses et fibreuses.

Cette plante répand une odeur agréable de citron qui augmente en l'écrasant : sa saveur n'est pas très forte ; elle est un peu piquante et aromatique.

On séche cette plante entière ; on en ôte tout au plus les racines. Il faut la sécher promptement, la choisir bien garnie de fleurs, point trop grande et surtout avant que les grappes de fleurs se montrent, parce que c'est le moment où son odeur est plus forte, quoique cette odeur ne doive pas se conserver après la dessiccation. Au contraire sa saveur citronnée reste bien prononcée et peut servir à la faire reconnaître, si la couleur verte foncée des feuilles et leurs formes, qu'elles ne doivent pas perdre, ne suffisaient pas. Il faut rejeter la mélisse sèche dont les feuilles sont si fragiles qu'elles se brisent au moindre froissement; celle qui est noire ou jaune et surtout celle qui n'a plus de saveur, parce que cette qualité se perd par l'ancienneté.

Préparations, doses. L'infusion d'une à quatre pincées de mélisse par pinte d'eau, édulcorée avec le sucre ou un sirop, forme une boisson assez agréable. Aussi est-ce la préparation de la mélisse la plus communément employée. On prend cette dose dans la journée, ou seulement un verre avant le repas, selon les cas. Il en est de même de la poudre dont on administre quinze à vingt grains à la fois, jusqu'à en faire prendre un gros dans la journée, soit en pilules ou suspendue dans un liquide, une potion, etc. L'eau distillée de mélisse est plus souvent employée que la poudre ; la dose est d'une once à quatre en potion. Le sirop, donné jusqu'à une once, devrait être plus

souvent employé. L'huile essentielle, dont la dose est de deux à six gouttes, est peu en usage ; il en est de même des extraits aqueux et spiritueux qui peuvent être administrés jusqu'à un demi-gros, et de la conserve jusqu'à deux gros. Enfin, on en fait des préparations dans le vin ; mais l'eau de mélisse spiritueuse est de toutes les préparations de cette plante la plus répandue, et en même temps celle que l'on emploie avec moins de discernement, parce que, sous le nom d'*eau des Carmes,* elle est, dans les mains les plus imprudentes, l'instrument de guérison de presque tous les maux. Elle est d'ailleurs composée de plusieurs autres médicamens beaucoup plus excitans que la mélisse, et on doit la considérer comme un stimulant beaucoup plus fort que ne pourrait être une prépation de cette plante.

Propriétés, usages. En effet, la mélisse ne contient qu'une très-petite quantité d'huile essentielle, et elle est loin d'approcher sous ce rapport de la menthe, de la sauge ou du romarin, de même qu'elle est loin de ces plantes sous le rapport de l'activité et de la propriété excitante. Elle est tonique; l'impression qu'elle produit sur l'estomac et les intestins, est modérée ; elle ranime leur action, augmente l'appétit, facilite la digestion lorsqu'elle est pénible, en prépare une plus facile, et débarrasse de l'inappétence qui est due à la faiblesse des organes digestifs. Mais son action ne se borne pas à l'impression sur les parties qu'elle touche ; elle se propage bientôt au loin, va relever les forces générales abattues, excite les nerfs qu'elle fortifie, et même le cerveau de manière à produire la gaieté, à raffermir la mémoire, à augmenter l'activité de l'esprit et conséquemment à diminuer le découragement, si commun dans beaucoup de maladies. Aussi on la croit utile pour diminuer les vertiges, les étourdissemens, les maux de tête et la migraine. Sa propriété anti-spasmodique a été mise à profit dans les palpitations nerveuses, les étouffemens spasmodiques qui accompagnent souvent les maladies de poitrine et dans la mélancolie, l'hypocondrie, l'hystérie,

la manie. On l'a vue aussi concourir à ranimer les règles supprimées par l'effet du spasme ou de la faiblesse de l'utérus; il en a été de même dans les pâles couleurs, les fleurs blanches. On a vanté encore sa propriété diaphorétique, pour diminuer les rhumatismes anciens, la goutte vague, les écoulemens ou catarrhes chroniques, et l'asthme humide; mais son énergie médicamenteuse serait insuffisante dans ces cas, et elle n'y serait utile qu'en combattant les accidens nerveux qui accompagnent quelques-unes de ces maladies, ou la débilité des organes digestifs qu'elles produisent presque toujours. Il en est de même pour la syncope, l'asphyxie, l'apoplexie commençante et la paralysie, contre lesquelles on l'a conseillée. Dans ces cas, c'est l'eau de mélisse spiritueuse qu'il faut donner, et alors l'action stimulante la plus utile n'est pas due à la mélisse. Ainsi en résumant, cette plante fortifie l'estomac et le système nerveux sans stimuler; elle est tonique et anti-spasmodique; mais elle ne possède ces propriétés qu'à un degré assez faible. On a proposé de la substituer au thé.

La mélisse fleurit en juin et presque pendant tout l'été. Il faut la cueillir en mai, ou si on la récolte plus tard, on doit toujours choisir celle qui est moins avancée pour la prendre avant la floraison, parce qu'après le développement des fleurs, elle perd son odeur et prend une saveur désagréable.

C'est une plante vivace, qui croît dans les terrains incultes, autour des bois et sur le bord des haies; mais pour l'usage de la médecine on a recours à celle que l'on cultive à cet effet dans les jardins. Elle vient dans tous les terrains, cependant mieux dans une terre légère, exposée au midi. Si elle ne se ressème pas d'elle-même on en fait le semis au printemps, dans des planches de terre préparée. On peut aussi en mars, et encore mieux à l'automne, la multiplier par la séparation de ses pieds.

On a conseillé pour remplacer la mélisse, le mélissot et le calament, mais celui-ci est beaucoup plus actif;

autre est beaucoup moins agréable comme médicament, et d'ailleurs la mélisse est si facile à obtenir, et si commune, qu'on ne doit pas lui chercher de succédanées.

Quelques menthes ressemblent un peu à la mélisse quand elles sont sèches; mais l'odeur citronnée suffira toujours pour l'en faire distinguer.

MÉLISSE DES BOIS ou DES MONTAGNES. M. BATARDE ou SAUVAGE. M. PUANTE. MÉLISSOT. *Mélitis melissophyllum.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs blanches, pédonculées, axillaires, une ou deux dans chaque aisselle de feuilles, calice plus grand que le tube de la corolle, verdâtre, turbiné, à trois ou quatre divisions inégales peu profondes; corolle carnée, ou blanche avec une tache rougeâtre, à long tube, à limbe ouvert, labié, la lèvre supérieure entière, l'inférieure inégalement trilobée; quatre étamines didynamiques, fertiles; un style. Quatre semences nues.

Plante d'un pied au plus, à tige dressée, parfaitement carrée, velue, garnie de feuilles grandes, ovales, crénelées, finissant par un court pétiole, d'un beau vert surtout en dessus. Racine noueuse, hérissée de radicules blanchâtres.

Odeur citronnée, peu agréable; saveur des feuilles agréable et laissant dans la bouche une légère amertume aromatique: celle des fleurs sucrée. Les racines ont la saveur des feuilles, mais plus prononcée et désagréable.

Tout ce qui a été dit de la récolte, de la dessiccation, de la conservation, des doses et de la culture de la mélisse officinale, peut s'appliquer à celle-ci. Elle est vivace et fleurit en mai et juin dans nos bois, où elle croît spontanément.

Propriétés, usages. Les usages de cette plante n'ont pas été nombreux. On ne l'a conseillée que dans la rétention d'urine comme excitante, lorsqu'il n'y avait

ni irritation, ni inflammation. Cependant l'analog de formes avec la mélisse officinale, et les qualit physiques de la mélisse des bois, portent à croire q ses propriétés médicamenteuses en diffèrent pe qu'elle ne manque pas d'activité et qu'on pourr utilement s'en servir pour remplacer la mélisse si e manquait. On doit principalement employer l'infusi théiforme.

MELON. M. COMMUN. CONCOMBRE RÉTICULÉ. *Cucum melo.* Monoëcie syngénésie. LIN. Famille des cucu bitacées. JUSS.

Fleurs jaunes, monoïques, axillaires sur de cour pédoncules; les *mâles* composées d'un calice d'u seule pièce, campanulé et terminé à l'ouverture p cinq dents en alène; d'une corolle campanulée, plis sée, à cinq découpures ovales, un peu pointues; d trois étamines courtes, dont les filamens de deux so bifurqués au sommet qui porte deux anthères adnées ces étamines couvrent un disque central, trigône tronqué. Les fleurs *femelles* ont le calice caduc et por té sur l'ovaire; trois filets stériles et un style court ter miné par trois gros stigmates fourchus, sur un ovaire q devient le fruit appelé *melon.* Il est de grosseur très variable selon la culture et la variété, de forme oval marqué de dix côtes environ, sur une écorce épaiss ridée, qui recouvre une chair jaune plus ou moin foncée, tendre, succulente et formant au milieu troi loges, qui contiennent beaucoup de semences petites d'un jaune pâle, ovales, aplaties, pointues à une ex trémité, et contenant une amande blanche, d'un saveur douce et agréable.

Plante à tiges couchées, rampantes, longues, sar menteuses, épaisses, rudes au toucher, portant de vrilles simples, et des feuilles alternes, pétiolées arrondies, un peu anguleuses, dentelées, vertes e couvertes de poils rudes; la racine est fibreuse.

En général, la pulpe du melon sert rarement comm

médicament, bien qu'elle soit émolliente et rafraîchissante, en proportion du mucilage et du suc aqueux qu'elle contient en grande quantité, et qu'on puisse la donner avec avantage comme aliment rafraîchissant et tempérant, et en faire prendre le suc ou l'appliquer chaude en cataplasme.

Ce sont surtout les semences que l'on emploie en médecine, et auxquelles on donnait autrefois beaucoup plus d'importance que de nos jours. Elles faisaient partie de ce qui est encore connu sous le nom de semences froides majeures, avec celles de concombre, de courge et de citrouille ; on lés emploie rarement séparées.

On prend environ une once ou deux de ces semences, pour en faire une pinte d'émulsion de la même manière que j'ai indiquée pour l'émulsion d'amandes. Cependant les plus petites sont pilées ordinairement sans enlever le zeste jaune qui couvre l'amande. On ajoute encore quelquefois ces semences aux émulsions ordinaires.

Comme les amandes, elles contiennent une huile douce et du mucilage, et jouissent des mêmes propriétés, aussi a-t-on raison d'en abandonner l'usage, et de leur substituer les émulsions d'amandes douces, beaucoup plus faciles à préparer. On donnait plus spécialement ces semences contre le délire, les fièvres inflammatoires, les phlegmasies des voies urinaires, la blennorrhagie, et autres affections analogues.

Le melon fleurit à la fin du printemps et pendant l'été ; on peut obtenir ses graines pendant cette dernière saison et à l'automne ; c'est alors qu'on les fait sécher pour les conserver.

La culture du melon est trop peu importante sous le rapport de la médecine, pour que j'en traite ici.

MENTHE POIVRÉE. M. D'ANGLETERRE. *Mentha piperita.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs rougeâtres ou presque violettes, disposées comme dans la menthe sauvage; les épis sont courts épais, obtus au sommet, les bractées ne dépassent pas les verticilles. Le calice est strié, cilié, souvent rougeâtre; les étamines plus courtes, ou une fois plus longues que la corolle, ont des anthères ovales, purpurines. Du reste, même caractère que la menthe sauvage.

Plante de deux pieds au plus, à tiges droites et fermes, quand la plante n'est pas très-jeune, carrées, presque glabres, vertes ou un peu rougeâtres, à rameaux opposés et axillaires. Feuilles opposées, pétiolées, ovales, lancéolées, à dents aiguës, écartées, d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous, et offrant des nervures obliques, saillantes, naissant de celle du milieu, et portant quelques poils. Elles offrent quelques points perforés comme le millepertuis. La racine est chevelue, longue, traçante, rampante.

Cette menthe est douée d'une odeur aromatique plus forte, plus piquante, plus pénétrante, et plus agréable cependant que les autres. La saveur aromatique, camphrée, piquante et âcre de toutes ses parties, laisse, comme on sait, dans la bouche une fraîcheur particulière qui la caractérise. Tout le monde connaît cet effet dans les pastilles de menthe, qui doivent leur saveur à l'huile essentielle de la menthe poivrée.

C'est de toutes les espèces de menthes la plus employée, et celle qui mérite le plus de l'être parce qu'elle est la plus active. On s'en sert peu à l'état frais, mais son usage à l'état de dessiccation est très-fréquent, parce qu'elle a autant de propriétés que lorsqu'elle est verte, si même elle n'est pas plus énergique. Sa dessiccation est facile; cependant on doit l'opérer promptement. On la prend ordinairement au moment où elle est en pleine floraison, et on sèche alors la

plante entière, à l'exception toutefois de la racine, qui embarrasserait sans rien ajouter aux propriétés. On la reconnaît, quand elle est sèche, à ses épis courts et rougeâtres, à ses feuilles peu grandes et pointues, mais surtout à son odeur et à sa saveur piquante, que la dessiccation ne dénature pas. Il faudrait donc rejeter cette plante sèche si les épis n'étaient plus rouges et les feuilles vertes, si l'odeur et la saveur étaient équivoques ou faibles. Je dois dire aussi que quelquefois on la sèche avant la floraison, et qu'en cet état, si elle est bien conservée et point trop jeune, elle est pourvue de propriétés assez actives pour être employée avec confiance.

Préparations, doses. De même que pour toutes les plantes aromatiques, les décoctions de menthe ne doivent pas être employées; l'infusion est préférable. En jetant une pinte d'eau bouillante sur une forte pincée de la plante, et jusqu'à une petite poignée ou une once, on obtient la meilleure préparation de la menthe poivrée. En y ajoutant ensuite du sucre ou du sirop en quantité suffisante, on peut en faire boire un verre toutes les deux ou trois heures, et l'on produit tous les effets qu'on peut en attendre. Après l'infusion, l'eau distillée est la préparation la plus recommandable, et dont l'usage est même le plus fréquent. Sa dose est d'une once à quatre pour servir de véhicule aux potions. Le sirop mérite d'être employé à une ou deux onces. La teinture alcoolique est conseillée jusqu'à un gros, seule, et alors édulcorée ou mêlée à du vin; on l'emploie rarement. Il en est de même de la poudre, qui mériterait d'être donnée plus souvent de la même manière et à la même dose. On voit plus rarement encore employer la conserve. L'huile essentielle peut être mise en potion, ou sur du sucre, depuis deux gouttes jusqu'à cinq ou six. Peut-être serait-il préférable de donner les pastilles, qui la contiennent dans la proportion de quatre ou cinq centièmes de leur poids. Extérieurement on applique des sachets faits de poudre de menthe poivrée, soit immédiatement sur des parties dont on veut fortifier le tissu, soit pour agir à une plus grande

profondeur, comme lorsque l'on veut ranimer l'action de l'estomac. On fait aussi des lavemens, des gargarismes, avec l'infusion : on peut même l'appliquer en fomentation ; mais pour ce dernier cas, l'infusion vineuse serait plus active et préférable.

Propriétés, usages. Il est peu de plantes douées de propriétés plus salutaires et mieux déterminées. On sait qu'elle est tonique, excitante, et que son action se porte principalement sur le système nerveux, qu'elle stimule et fortifie. Elle agit sur les extrémités sentantes des nerfs, aux surfaces sur lesquelles on l'applique ; elle va réveiller l'action languissante des organes jusque dans la profondeur de leur tissu, par les communications nerveuses ; elle porte son action sur les organes éloignés ; enfin, elle détermine une excitation générale de toute l'économie, si la dose en est un peu forte. La menthe poivrée agit donc localement, ou sur des parties éloignées du siége de son application, ou de l'une et de l'autre manière. C'est ainsi qu'elle fortifie l'estomac, facilite la digestion, détruit l'inappétence produite par la faiblesse ; immédiatement encore elle agit dans la colique nerveuse, surtout chez les femmes, la diarrhée et le vomissement spasmodiques ; mais ses effets les plus nombreux ont lieu sur des organes plus ou moins éloignés, auxquels ceux de la digestion servent d'intermédiaires. Toutefois il ne faut pas perdre de vue, dans l'administration de la menthe poivrée, que cette plante agit principalement en diminuant la mobilité des nerfs qu'elle fortifie, et que c'est de cette manière qu'elle combat les spasmes dans l'hypocondrie, l'hystérie et la chlorose ; elle tempère les mouvemens nerveux et la faiblesse qui produisent des flatuosités, et même des engorgemens : de cette manière elle est carminative et désobstruante. Elle produit d'aussi bons effets dans tous les symptômes nerveux, soit qu'ils existent seuls, ou avec des maladies qui les produisent et les accompagnent, telles que la toux convulsive, l'asthme des vieillards, la céphalalgie ou douleur de tête nerveuse, et même des affections plus graves de la tête, les

maladies soporeuses, la paralysie, etc.; enfin on l'a vue rétablir les règles quand le spasme et la faiblesse en arrêtaient l'écoulement. A l'état de boisson chaude on en a obtenu des succès comme diaphorétique échauffante, dans quelques catarrhes chroniques, dans la goutte atonique, le rhumatisme chronique, etc. Mais il ne faut point avoir recours à ce médicament dans certaines constitutions, dans certains états maladifs, par exemple, chez les individus très-irritables, ou d'un tempérament inflammatoire, lorsqu'il y a inflammation aiguë ou pléthore; au contraire il est peu de maladies chez les personnes nerveuses, affaiblies, cacochymes, pituiteuses, auxquelles la menthe poivrée ne soit favorable.

Telles sont les principales circonstances où cette plante peut être utile; ce ne sont pas les seules dans lesquelles on l'ait conseillée. La superstition avait ajouté autrefois beaucoup de vertus imaginaires à la liste déjà assez longue de ses propriétés réelles. On la croyait capable de prévenir les mauvais effets des morsures de serpens, ou d'autres animaux venimeux; on lui attribuait aussi pour effet de rendre les femmes stériles, et on la croyait un puissant anti-aphrodisiaque. Heureusement pour les mœurs et la population que de pareilles vertus sont purement imaginaires, et quant à la menthe poivrée, elle produit des résultats entièrement opposés à ceux qu'on en attendait, et peut être placée avec plus de confiance parmi les aphrodisiaques, puisqu'elle est capable de ranimer le ton des organes, d'exciter l'action nerveuse, et d'augmenter toutes les actions vitales.

A l'extérieur la menthe poivrée n'est pas sans utilité; on l'applique sur les ecchymoses, les contusions, les tumeurs indolentes, les ulcères atoniques, et plusieurs affections semblables. Enfin, il est deux maladies dans lesquelles son application à l'extérieur mérite plus d'attention : ce sont l'engorgement du lait dans les mamelles, et la gale. Depuis la plus haute antiquité on a cru la menthe propre à chasser le lait des mamelles aux nouvelles accouchées. On est parti de l'idée que

cette plante, placée dans le lait, l'empêchait de se coaguler pour conclure qu'il devait faciliter son mouvement circulatoire dans les conduits par lesquels la résolution doit s'en opérer; on a cru même qu'elle pouvait empêcher la sécrétion de s'en faire. D'abord, pour ce dernier effet, il serait absurde de l'attendre de l'application de la menthe sur les seins; l'excitation produite par cette plante serait bien plutôt propre à réveiller l'action de l'organe, à y attirer les fluides, et à augmenter la sécrétion du lait, qu'à produire un effet contraire. Or, pour les engorgemens laiteux déjà formés, il faut encore en craindre le même résultat, et ne l'appliquer que sur des amas laiteux atoniques qui auraient besoin, pour se résoudre, d'une certaine irritation; mais pour les engorgemens inflammatoires, il faut se garder de l'employer, elle ne ferait que les augmenter au lieu de les diminuer. Quant à la gale, on a fait des expériences dont il résulte qu'elle peut être guérie par des lotions avec une infusion de menthe, ou par des frictions faites avec une pommade dans laquelle entre l'essence de cette plante. Sans nier ces guérisons, j'avoue que je laisserai répéter les essais à d'autres, parce que les moyens habituellement employés ont des résultats certains, et que les préparations de menthe poivrée, dont les effets n'ont pas encore la sanction de l'expérience, ne présentent aucun avantage particulier.

Telles sont les propriétés et les usages de cette plante; telles sont aussi les propriétés des autres espèces de menthe: celle-là est sans contredit douée de plus d'énergie, elle est plus active que toutes les autres espèces du même genre, et elle peut les remplacer toutes. C'est pourquoi, pour éviter les répétitions, j'ai réuni à son article divers effets attribués aux différentes espèces en usage, afin de n'avoir plus qu'à en donner la description.

La menthe poivrée fleurit en août et septembre. On la recueille pour la conserver pendant ces deux mois et pendant celui de juillet.

Elle vient spontanément en Angleterre, d'où on la croit originaire. Elle pousse dans les Pyrénées; mais toute celle que l'on emploie en France est due à la culture que l'on en fait dans nos jardins, où elle est vivace. Cette culture est facile, parce que la plante est très-rustique et se multiplie aisément. Quoiqu'elle vienne dans tous les terrains, elle réussit mieux dans une terre franche, légère et fraîche. On pourrait la produire par sa graine, mais il est préférable d'avoir recours aux drageons, qui reprennent constamment, soit qu'on les plante en automne, ou, ce qui est mieux, que l'on replante en mars. Cette culture ne différe pas pour les espèces suivantes; mais elle est beaucoup moins en usage pour celles-ci, parce qu'on les emploie moins souvent en médecine, et que d'ailleurs plusieurs croissent naturellement dans nos campagnes.

La menthe poivrée, par son odeur, ne peut être confondue avec aucune autre plante; et si on la remplace par des espèces du même genre, on doit en obtenir des effets plus faibles.

MENTHE CRÉPUE OU FRISÉE. *Mentha crispa.*

Fleurs purpurescentes, formant, par la réunion de verticilles serrés, un épi terminal, conique, un peu incliné; une paire de verticilles axillaires en est séparée d'un pouce ou deux au-dessous; les bractées sont moins grandes que les fleurs développées. Le calice est très-peu velu et strié; la corolle deux fois aussi longue; les étamines un peu plus courtes, ou de même longueur que celle-ci, portent des anthères arrondies et jaunâtres; style à stigmate bifide, sortant beaucoup de la corolle. Du reste, même caractère que la menthe sauvage

Plante de deux pieds environ, à tiges dressées, rameuses, velues, carrées, à sillon large et opposé sur deux faces, et alternant d'une aisselle de branches au nœud de dessous. Feuilles opposées, à courts pétioles, assez grandes, cordiformes, dentées, ner-

vurées, très-crépues, ondulées, d'un vert foncé sur tout en dessus, un peu poilues ou glabres. Racine fibreuses, dures, fournissant des longs jets et ram pantes.

L'odeur et la saveur de cette plante diffèrent pe de celles de la menthe poivrée; l'une est aussi p nétrante, l'autre aussi piquante, mais sans la sensa tion de fraîcheur que produit la menthe poivrée.

Elle est aussi douée de propriétés analogues, ma moins énergiques. C'était cette espèce que les ancier connaissaient et employaient. J'ai rapporté à l'artic précédent les propriétés qu'elle possède et celle qu'on lui a attribuées. Cette menthe est, après précédente, la plus souvent employée. On la trouv dans les boutiques sous le nom commun de *menth* Comme tonique, elle est aussi puissante que la me the poivrée; mais elle est moins excitante et moi anti-spasmodique.

On la distingue, quand elle est sèche, à ses larg feuilles frisées. Elle fleurit en août dans la plupart nos campagnes, où elle est vivace.

On lui substitue souvent la MENTHE A FEUILFES RON DES, MENTHE RIDÉE, M. DE CIMETIÈRE, *M. rotundifoli* Lin., dont elle n'est peut-être qu'une variété, ma qui se distingue par des feuilles sessiles, ovales arrondies, à peine dentées, ridées, recouvertes d'u duvet cotonneux qui les rend épaisses, douces toucher, et blanches surtout en dessous, un pe plus vertes en dessus. Les tiges sont droites, r meuses et aussi cotonneuses que les feuilles; ell portent au sommet des épis allongés, grêles, petites fleurs couleur de chair, pédicellées et réuni en verticilles serrés.

Cette plante fleurit en août, sur le bord des ch mins et dans les lieux humides, où elle croît nat rellement; et comme elle vient aux environs Paris, on la trouve dans les boutiques comme précédente; elle a autant de propriétés. Quand elle sèche, on la peut reconnaître à sa couleur blanch

joi

jointe à l'odeur et à la saveur de la menthe crépue. On a cru à tort qu'elle était plus propre que les autres à tuer les vers : seulement elle ne l'est pas moins, et sous tous les rapports, elle ne le cède qu'à la menthe poivrée.

MENTHE SAUVAGE. Baume sauvage. *Mentha sylvestris.*

Fleurs purpurines, pâles ou blanches, petites, en verticilles serrés et rapprochés de manière à former des épis terminaux, petits, allongés, arrondis, et divariqués dans la moitié supérieure de la plante. Chaque verticille soutenu par deux petites bractées alternativement opposées, étroites, et aiguës. Calice tubuleux, à cinq dents étroites; corolle tubuleuse, à limbe à quatre divisions; celle d'en haut plus large et un peu échancrée. Quatre étamines didynames, à anthères saillantes hors de la corolle; style aussi long que les étamines, à deux stigmates. Pour fruit quatre semences au fond du calice, petites et nues.

Plante d'un pied et demi à deux pieds, à tiges droites, branchues surtout en haut, fermes, carrées, d'un vert blanchâtre, tomenteuses, à rameaux opposés, axillaires, et portant des feuilles opposées, sessiles, ovales, allongées en pointe, dentées en scie, vertes, velues, et ridées en dessus, blanches en dessous par un duvet court et abondant. Racine fibreuse et chevelue.

Odeur forte, aromatique, commune à d'autres menthes. Saveur un peu amère, aromatique, âcre et piquante.

Cette plante est vivace sur le bord des chemins, dans les lieux incultes, et on la substitue quelquefois aux autres menthes dont elle possède les propriétés, mais à un degré beaucoup plus faible. Aussi sa culture n'a lieu que dans les jardins botaniques, parce qu'elle n'est employée en médecine que comme succédanée de la menthe crépue. A l'action tonique, excitante et

anti-spasmodique, qu'elle partage avec cette dernière, elle joint une légère astringence qui la recommande plus particulièrement dans les flux atoniques et spasmodiques. Elle fleurit de juillet en septembre ; on l'emploie souvent dans les campagnes.

MENTHE VERTE. M. A ÉPIS. M. A FEUILLES ÉTROITES. M. DE NOTRE-DAME. M. ROMAINE. *Mentha viridis.* LIN.

Cette espèce ressemble beaucoup à la menthe poivrée; elle en diffère en ce que les épis des fleurs sont plus allongés, plus pointus, ses feuilles moins ovales, plus étroites et sessiles; elle en a d'ailleurs presque tous les caractères : elle a une odeur aussi forte et aussi pénétrante; sa saveur est piquante, âcre et aromatique : ses propriétés sont un peu plus faibles que celles de la menthe poivrée, et c'est peut-être l'espèce qui la remplacerait le mieux. Elle fleurit en même temps, et se trouve aux environs de Paris où elle est vivace : on la cultive dans les jardins.

MENTHE AQUATIQUE. BAUME D'EAU. *Mentha aquatica.* LIN.

C'est la dernière dont je ferai mention. Ses fleu sont plus grandes que dans les autres espèces, pou pres ou d'un violet clair, réunies en têtes terminale arrondies, soutenues à la base par deux petites feu les recourbées ; souvent on trouve au-dessous ou deux verticilles axillaires. La plante a un pied demi de hauteur, par des tiges carrées, velues, soutiennent sur leurs pétioles des feuilles égalem velues, ovales, dentées, pointues, d'un vert pâle grisâtre.

Cette plante a l'odeur et la saveur des menth elle a un peu moins d'énergie que la précédente, est moins employée en France que les menthes cré et poivrée. Elle se trouve en abondance dans t

les lieux humides et marécageux où elle est vivace, et fleurit en juillet.

Il est encore quelques autres espèces de menthes dont on pourrait se servir à défaut de celles que je viens de décrire; mais comme celles-ci sont plus souvent employées, et que leur action est bien constatée, il est inutile d'en ajouter d'autres qui n'offriraient pas de nouvelles ressources à la médecine. Nous avons encore décrit à leur article le *baume des jardins* et le *pouliot*, qui sont deux espèces de menthes.

MERCURIALE. M. OFFICINALE. M. ANNUELLE. FOIROLE. FOIRANDE. CAGARELLE. RIMBERGE. *Mercurialis annua.* Dioëcie ennéandrie. LIN. Famille des euphorbes. JUSS.

Fleurs d'un jaune pâle, verdâtres, dioïques, les *mâles* disposées par paquets séparés qui ressemblent à des verticilles le long d'un pédoncule axillaire, et forment des épis opposés, grêles et droits. Chaque fleur est composée d'un calice à trois folioles, concaves, pointues; point de corolle; une douzaine d'étamines à anthères arrondies, didymes qui ne dépassent pas le calice. Fleurs *femelles* réunies deux ou trois ensemble sur des pédoncules courts, axillaires. Calice et corolle comme dans les fleurs mâles; deux filamens stériles le long de l'ovaire qui porte deux styles frangés en dedans, à stigmate pointu. Pour fruits des capsules à deux petites coques bivalves, poilues, contenant deux semences arrondies, solitaires.

Plante d'un pied environ, à tige droite, à rameaux opposés, noueuse, articulée, herbacée, un peu carrée, glabre, lisse et portant des feuilles opposées, à courts pétioles, ovales, lancéolées, pointues ou obtuses, dentées en scie, glabres, lisses, nervurées, molles, d'un vert assez foncé dans la plante mâle, et

jaunâtres dans la femelle. La racine est blanche, petite, fibreuse.

Odeur faible, mais fétide, désagréable; saveur herbacée, visqueuse, comme salée, un peu âcre.

On trouve cette plante verte pendant une grande partie de l'année dans les boutiques; on l'y conserve sèche. A cet état elle est aisée à reconnaître, parce qu'on la sèche entière en choisissant celle qui n'est pas d'une trop grande dimension, et que ses formes ne changent que très-peu: elle perd d'ailleurs presque toute sa saveur et son odeur.

Préparations, doses. Comme il y a lieu de penser qu'elle perd aussi une grande partie de ses propriétés en séchant, il est préférable de ne l'employer que verte, ou par les préparations qu'on en a faites lorsqu'elle l'était; par exemple, son sirop qu'on nommait fastueusement de *longue vie*, avant qu'il fût tombé dans l'oubli qu'il méritait, et surtout le miel *mercurial* si souvent employé encore dans les lavemens, et qui peut-être n'agit que par l'effet des débris de séné que les pharmaciens ajoutent à sa composisition. Mais les préparations plus vulgaires sont des décoctions d'une poignée de la plante dans une pinte d'eau que l'on fait prendre comme purgatives ou en lavement, et le suc de la plante, qui est âcre et visqueux; il a été employé aux mêmes usages; on le doit donner à quelques onces comme le miel. En cataplasme on applique la mercuriale cuite. On a renoncé à faire prendre la poudre à l'intérieur; on a fait servir son suc à la formation des pilules laxatives.

Propriétés, usages. Dès le temps d'Hippocrate la mercuriale était employée; on lui a même supposé des propriétés beaucoup plus actives ou beaucoup plus salutaires qu'elle n'en a réellement. On l'a donnée à l'intérieur pour purger dans les fièvres, pendant la grossesse, et chez les vieillards constipés; on lui a encore accordé une grande action contre les *obstructions*, les hydropisies et la vérole; mais on a si peu de confiance aujourd'hui dans ses effets qu'on ne

prescrit plus à l'intérieur, et c'est avec raison ; car si l'on présumait trop de son énergie en la supposant vénéneuse, il est impossible de nier qu'elle n'ait une action très-irrégulière. En effet, il paraît que ses propriétés actives se dissipent en grande partie par la dessiccation, et on doit croire que la cuisson a le même résultat, puisque l'usage est très-répandu en Allemagne de la manger comme des épinards. Il est probable que par ces préparations elle devient émolliente, et c'est pour utiliser cette proprieté qu'on l'emploie extérieurement. Elle fait partie des *herbes émollientes* des boutiques, et on la fait entrer dans les lavemens. Toutefois, même sous ces rapports, ses avantages sont encore très-bornés, puisqu'elle est moins émolliente que les feuilles de mauve, et cependant très-peu purgative. D'après cela on voit qu'il serait possible de rayer la mercuriale de la liste des médicamens, sans risquer de priver la médecine d'un grand secours. J'ai omis, au reste, de citer plusieurs vertus imaginaires attribuées à cette plante, telles que de favoriser la conception, et de décider le sexe de l'enfant, de guérir les dartres, les verrues, etc.

Pendant tout l'été elle est en fleur ; en la recueillant avant la floraison elle est succulente, tendre et plus émolliente que lorsqu'elle est plus développée. Si elle est capable d'une action plus laxative, c'est quand son développement est complet. Au surplus, elle vient en si grande abondance dans tous les terrains, pour le peu qu'ils soient cultivés, qu'on doit rejeter toute celle qui est montée en graine et commence à jaunir ; on n'a jamais besoin de la cultiver.

Elle doit être remplacée par les malvacées.

Je pourrais donner à son occasion la description de la MECURIALE VIVACE, *mercurialis perennis*, Lin., afin que celle-ci, dont l'action vénéneuse est à craindre, ne soit pas confondue avec la mercuriale annuelle; mais il m'a paru sans intérêt de faire cette distinction

puisque j'ai conseillé de ne point employer la dernière à l'intérieur.

MÉUM. ŒTHUSE A FEUILLES CAPILLAIRES. FENOUIL DES ALPES. *Œthusa meum.* Pentandrie digynie. LIN. Famille des ombellifères. JUSS.

Fleurs blanches, petites, disposées en ombelles terminales, à collerette universelle d'une ou deux folioles linéaires, à collerettes partielles unilatérales, de trois ou quatre folioles. Calice entier; corolle à cinq divisions inégales, cordiformes et réfléchies en dedans; cinq étamines à anthères arrondies, et deux styles courts; deux semences convexes d'un côté, aplaties de l'autre, composent chaque fruit.

Plante d'un pied environ, à tiges cannelées, un peu rameuses, et à feuilles très-multipliées, trois fois ailées, et à découpures très-capillaires, plus fines que celles du fenouil et d'un vert un peu moins foncé; la racine est grosse comme le doigt, longue, fibreuse, roussâtre, soyeuse au dehors, et blanchâtre en dedans.

Elle est aromatique et âcre; son odeur est peu prononcée tant qu'elle reste entière; mais en l'écrasant, ainsi que le reste de la plante, elle donne une odeur forte, pénétrante, propre aux ombellifères. Les feuilles ont une saveur un peu amère, âcre, piquante et aromatique, qui dans les graines est plus prononcée encore.

On trouve difficilement ces graines dans le commerce; on n'y rencontre guère que la racine sèche de méum. Cette plante était souvent employée par les anciens; mais de nos jours elle est tout-à-fait inusitée. On la remplace par le fenouil dont elle a les propriétés. On peut la donner aux mêmes doses et la consacrer aux mêmes usages. On a conseillé la racine dans les affections atoniques des voies digestives, les affections flatulentes et asthmatiques; contre les fleurs blanches, les fièvres intermittentes, etc.

Le méum fleurit en juin et juillet, dans les prairies des Vosges et de la Drôme, ainsi que dans les Alpes et les Pyrénées ; où il croît spontanément et d'où l'on envoie sa racine ; il est vivace.

On peut le cultiver dans toutes les terres et à toutes les expositions, quoiqu'il vienne mieux dans les lieux frais ; il est produit facilement par sa graine semée en automne, et on le multiplie par la séparation de ses pieds.

On le remplace par l'angélique ou le fenouil.

MÉZÉRÉON ou **MÉSÉRÉON**. **Bois-Gentil. Thymelée. Lauréole gentille ou femelle. Trontanel. Malherbe.** *Daphne mezereum*. Octandrie monogynie. Lin. Famille des thymelées. Juss.

Fleurs d'un rouge assez éclatant, latérales, sessiles, et naissant avant les feuilles par petits paquets de trois, le long des rameaux, après avoir été contenues presque ouvertes dans les bourgeons. Calice corolliforme, tubulé, à limbe à quatre découpures ; huit étamines ; dont les anthères droites et ovoïdes ne sortent point du tube ; un petit style à stigmate en tête, et pour fruit une baie grosse comme un grain de groseille, rouge, succulente et monosperme.

Arbuste de deux ou trois pieds, à tige rameuse, à écorce grisâtre, et portant des feuilles sessiles, éparses, oblongues, lancéolées, un peu pointues ou obtuses au sommet, rétrécies à la base presqu'en pétioles, entières, plus vertes en dessus qu'en dessous, et glabres le plus souvent.

Les fleurs ont une odeur assez agréable ; le reste de la plante est inodore. La saveur des baies ou de l'écorce n'est pas d'abord sensible, mais bientôt elle paraît d'une âcreté insupportable, et produit dans la bouche et la gorge une chaleur, une irritation excessives si on la mâche long-temps.

On connaît les effets pernicieux des fruits de mézéréon ; ils purgent violemment, et ont produit des accidens tellement graves à la dose de quelques-uns,

que l'on ne doit pas en permettre l'usage. La racine entière a été conseillée en Angleterre, quoique l'écorce seule de cette racine soit active; mais ce n'est que l'écorce enlevée du tronc de l'arbre et des branches principales qu'il faut employer en médecine. On se la procure beaucoup plus difficilement dans le commerce que celle du garou. Cette écorce est mince, surtout lorsqu'elle est sèche, roussâtre, et souvent d'un brun pâle. Appliquée sur la peau, elle produit les mêmes effets que j'ai signalés pour le garou, c'est pourquoi je renvoie à ce dernier article pour tout ce qui a trait à l'usage extérieur de cette écorce, et je ne parlerai dans celui-ci que de son emploi à l'intérieur.

Préparations, doses. Toutefois, en l'administrant ainsi, si l'on n'a pas oublié sa manière d'agir localement, on sera conduit à en proscrire absolument l'usage en substance, car en quelque petite quantité qu'on la donne, elle agira sur l'estomac et les intestins en irritant, enflammant, corrodant même leur surface, avec toutes les douleurs et tous les accidens qui doivent résulter de pareils effets. Mais il n'en est pas de même lorsqu'on ne fait prendre que sa décoction. On prescrit d'en faire bouillir un gros ou deux, soit sèche ou verte dans une pinte et demie d'eau, jusqu'à réduction du tiers. On ajoute à la fin de l'ébullition de la réglisse, du miel, ou des sirops appropriés, tels que ceux de salsepareille, anti-scorbutique, etc. On fait prendre de cette décoction trois ou quatre onces, plusieurs fois chaque jour. C'est ainsi que le mézéréon est conseillé dans les livres faits par des auteurs qui ne l'ont jamais prescrit; mais lorsqu'on vient à l'administrer de cette manière, on s'aperçoit bientôt qu'il produit dans la bouche, la gorge, et jusque dans l'estomac, de la chaleur, de l'ardeur, de la soif et une irritation qui finirait par une véritable inflammation, si on en continuait l'usage. Il faut donc commencer à faire la décoction avec un demi-gros au plus, et n'en donner que deux onces avec autant de lait ou d'une boisson mucilagineuse. On augmente ensuite la dose et la force du médicament, si l'on ne produit pas d'excitation.

Propriétés, usages. Il paraît que les anciens ont osé employer les mézéréons comme purgatifs, mais depuis long-temps on y a renoncé sous ce rapport. Jusqu'ici, tout ce que l'on sait de la manière d'agir de ces plantes, se rapporte à une excitation dont la nature est mal déterminée: seulement quelques observations autorisent à penser qu'elles ont été utiles dans beaucoup d'affections rebelles aux secours de la médecine, et qui semblent devenir constitutionnelles par leur durée, leur fixité et la régularité de leur marche au milieu de l'ordre naturel des fonctions que souvent elles ne dérangent pas notablement. Telles sont les affections syphilitiques anciennes et invétérées, qui ont résisté aux préparations mercurielles, ou ont dégénéré par l'effet d'un traitement peu méthodique; les douleurs ostéocopes, ces céphalalgies opiniâtres que le vulgaire attribue à du *lait répandu*, et que les médecins appellent quelquefois rhumatismes chroniques, faute de remonter à la vraie source du mal; les ulcères provenant de la même cause, les dartres rébelles, et quelques autres maladies chroniques de la peau, les scrophules; enfin plusieurs maladies lentes des organes intérieurs. Toutefois si l'on veut non-seulement en obtenir de bons effets, mais encore ne pas augmenter les accidens, il est important de ne donner ce médicament que quand il n'y a pas d'irritation intérieure, qu'il ne manquerait pas d'augmenter.

Les fleurs du mézéréon se montrent à la fin de février avant les fleurs printanières, et précèdent les feuilles. Il croît dans les bois montagneux du midi, et on le cultive dans quelques jardins. Je n'entrerai dans aucun détail à l'égard de cette culture, parce que tout ce que j'en dirais ne serait qu'une répétition de ce qui a été indiqué à l'article du garou.

Ce dernier peut remplacer le mézéréon; il en est de même d'une autre espèce du même genre, la Lauréole commune, *Daphne laureola*, Lin., qui se trouve plus communément dans les jardins, et se reconnaît aisément à ses fleurs verdâtres, disposées en grappes

courtes et axillaires, sous des rosettes de feuilles qui terminent les rameaux. Ces feuilles sont longues, entières, d'un beau vert luisant, et restent toujours vertes. Elle fleurit dans nos bois depuis le mois de janvier jusqu'en mars.

MILLEFEUILLE COMMUNE. ACHILLÉE MILLEFEUILLE. HERBE AUX CHARPENTIERS. HERBE DE LA COUPURE. *Achillea millefolium.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères JUSS.

Fleurs blanches ou rosées, radiées, disposées en corymbes serrés et terminaux; calice commun à folioles imbriquées, inégales, ovales, obtuses, verdâtres, bordées de rouge, renfermant au centre des fleurons hermaphrodites et quinquefides, et à la circonférence des demi-fleurons le plus souvent au nombre de cinq, dont les languettes à trois dents, et écartées en dehors, donnent l'apparence d'une fleur à cinq pétales blancs avec des parties jaunes au milieu. Pour fruits des graines nues.

Plante de deux pieds environ, à tiges simples du bas, paniculées en haut, cannelées ou anguleuses, un peu velues, vertes, quelquefois rougeâtres, et portant des feuilles sessiles, longues et étroites, deux fois ailées, très-découpées à découpures fines et pointues et d'un vert clair. Racines fusiformes, petites, blanchâtres, donnant quelques ramuscules fines.

Odeur peu agréable, plus forte en écrasant les fleurs ou les feuilles. Saveur amère et aromatique, plus prononcée dans les fleurs que dans les feuilles.

On trouve la millefeuille sèche dans toutes les boutiques. On en conserve les sommités fleuries avec une grande partie de la tige, et l'on rejette ordinairement la racine qui a été, avec fort peu de raison, conseillée pour remplacer la serpentaire de Virginie, à cause d'une prétendue odeur de camphre qu'on a cru lui trouver. La disposition de ses fleurs et la tenuité de ses feuilles la font plus aisément reconnaître que ses qualités physiques. Les feuilles sèches sont inodores

et conservent à peine quelque saveur; les fleurs ne manifestent l'odeur qui leur est propre qu'en les écrasant; leur saveur est aussi assez forte, et ne paraît pas avoir sensiblement diminué, quand toutefois la dessiccation en a été bien faite. Par ces motifs, on ferait donc bien de n'employer que les fleurs de cette plante; d'ailleurs, elles contiennent une huile volatile qui n'existe pas dans les feuilles, et qui motive encore mieux la préférence que je réclame pour elles. La variété à fleurs roses ou purpurines ne diffère sous aucun rapport de la blanche.

Préparations, doses. On peut faire, avec deux ou trois fortes pincées des sommités fleuries de millefeuille, des infusions qui sont préférables aux décoctions. On employait autrefois aux mêmes usages une poignée des feuilles; elles étaient appliquées en cataplasmes sur les plaies récentes dont elles ne retardaient point assez la guérison pour ne pas conserver la réputation de les guérir. On pourrait encore donner la poudre des fleurs comme celle de camomille; mais le sirop de millefeuille, son essence qui se donnait par gouttes, et les autres préparations de cette plante sont, avec raison, tombés dans l'oubli.

Propriétés, usages. Pour cette plante, de même que pour toutes celles qui ne justifient pas la grande réputation qui leur a été léguée par l'antiquité, il faut distinguer les propriétés réelles des vertus imaginaires; et malheureusement la première part doit tenir moins de place dans cet article que la seconde. Tout ce que la pratique médicale apprend de la millefeuille, c'est qu'elle est douée d'une action tonique faible, proportionnée à son amertume, et qu'elle produit en outre une excitation modérée des organes de la digestion, laquelle se propage plus ou moins à d'autres organes, selon la dose ou la forme sous laquelle on l'administre, et la disposition de ces mêmes organes. C'est ainsi qu'elle peut devenir anti-spasmodique, si le système nerveux a besoin d'être stimulé ou seulement fortifié; emménagogue, si la matrice est dans le même état, etc., etc.; mais on ne peut disconvenir que ce ne soit, de

toutes les plantes dont les propriétés sont analogues, une des plus faibles, et que les médecins ont plus raison d'oublier : voilà ce qui résulte de l'observation. Voici actuellement ce que les livres enseignent de ses vertus : D'abord, la propriété astringente lui était attribuée par excellence, et c'était alors plus particulièrement les feuilles que l'on conseillait dans les flux diarrhoïques, leucorrhoïques, les hémorrhagies passives de la matrice et du poumon, les suppurations intérieures, les vomiques, la phthisie pulmonaire; comme excitantes dans des circonstances tout opposées, telles que la suppression des règles ou des lochies ; comme antispasmodiques dans des affections nerveuses, l'épilepsie, l'hystérie, l'hypocondrie ; dans la cardialgie, les coliques qui succèdent à l'accouchement, les douleurs de la pierre, etc. ; enfin dans les flatuosités, les rhumatismes, et à l'extérieur sur les plaies. Quant à ce dernier usage, il faut avouer à regret qu'il n'est point encore oublié dans les campagnes. On n'aurait même pas plus de vénération pour l'herbe à la coupure, quand on y saurait que son nom d'achillée lui vient de l'emploi qu'a fait de ses feuilles le héros de l'Iliade pour guérir les blessures des Grecs ses compagnons.

La millefeuille fleurit pendant tout l'été. On peut la récolter alors en la prenant dans les lieux incultes, les champs, les routes, etc., où elle est vivace.

On ne la cultive pas pour l'usage de la médecine, parce qu'elle est très-commune partout. Elle est par conséquent rustique, et peu difficile sur le choix des terres; mais elle réussit mieux dans une terre peu fraîche, et dans une exposition entièrement méridionale. Pour la produire, on sème sa graine aussitôt la maturité; on peut ensuite la repiquer au printemps suivant, ou à l'automne; après cela il est facile de la multiplier par la séparation des pieds ou des rejetons.

Malgré la grande célébrité de la millefeuille, elle peut être remplacée par toutes les plantes amères légèrement aromatiques, telles que les camomilles, les matricaires, etc. Je ne parle pas de suppléer ses propriétés

astringente et vulnéraire, parce qu'elles n'existent dans la millefeuille que par la vertu tonique et amère.

MILLE-PERTUIS. HERBE A MILLE-PERTUIS OU DE SAINT-JEAN. TRESCALAN. *Hypericum perforatum.* Polyadelphie polyandrie. LIN. Famille des hypéricées. JUSS.

Fleurs jaunes en bouquets terminaux, sur des pédoncules dichotomes, ayant des bractées à la base; une fleur impaire dans la dernière bifurcation. Calice vert, à cinq divisions linéaires, pointues; corolle à cinq pétales longs, écartés, marqués sur les bords de très-petits points noirâtres; étamines en grand nombre, très-fines, inégales, à anthères, marquées d'un point noirâtre; trois styles filiformes, à stigmates simples. Pour fruit une capsule ovale contenant des semences oblongues.

Plante d'un à trois pieds, à tiges droites, fermes, branchues, rondes, avec une ligne saillante, descendant d'une articulation à l'autre au-dessous de chaque feuille. Feuilles opposées, sessiles, ovales oblongues, obtuses, non dentées, vertes, glabres, marquées de cinq nervures, criblées de points transparens, que forment des vésicules remplies d'huile essentielle. Racines ligneuses, un peu rameuses, d'un brun jaunâtre.

Le mille-pertuis commun est inodore dans toutes ses parties; cependant en les écrasant elles donnent une odeur aromatique, surtout les fleurs dont le suc teint en rouge. La saveur des fleurs et des graines est aromatique, un peu résineuse; celle des feuilles est bien plus prononcée, styptique et amère.

On sèche la plante entière, seulement on en coupe les racines. Il ne faut pas la choisir trop fleurie si l'on veut qu'elle conserve toutes ses fleurs, ce qui est important, parce que les feuilles sont presque insipides quand elles sont sèches, tandis que l'on retrouve en écrasant les fleurs sèches toute leur odeur et leur saveur amère et résineuse. On reconnaît le mille-pertuis sec à ses touffes de fleurs terminales, d'au-

tant plus jaunes qu'il a été mieux séché et depuis moins de temps. En vieillissant, les feuilles jaunissent et les fleurs perdent de leur couleur, en sorte que toute la plante prend une teinte brune. On trouve aussi les fleurs mondées dans le commerce, mais presque jamais les semences.

Préparations, doses. L'infusion des fleurs à une once par pinte d'eau est la seule préparation que l'on doive conserver du mille-pertuis. Les infusions ou les décoctions de la graine, ou des feuilles, ne sont plus employées; l'extrait n'est plus connu; à peine si l'on trouverait dans quelques pharmacies cette teinture de mille-pertuis que Baglivi, si judicieux d'ailleurs, indique à ses lecteurs comme un secret important pour combattre la fausse pleurésie en en faisant prendre quinze à trente gouttes environ, dans un verre de boisson très-chaude. Enfin, on trouve toujours la trop fameuse huile *d'hypericum* que l'on peut employer à l'extérieur à dose volontaire.

Propriétés, usages. C'est un objet curieux dans l'histoire de cette plante, que le crédit immense dont elle a joui pendant si long-temps, comparé à l'oubli presqu'absolu dans lequel elle se trouve. Peut-être cependant que des expériences faites avec précaution et sans prévention pourraient, sinon ramener à l'avis des anciens auteurs qui lui attribuaient tant de vertus imaginaires, déterminer au moins à lui laisser une place parmi les médicamens, ce que l'on ne fait plus dans les livres de matière médicale publiés le plus récemment. Les motifs sur lesquels je fonde cette confiance dans le mille-pertuis, c'est qu'il a été conseillé par des médecins éclairés et judicieux dans les affections de poitrine lorsqu'il était nécessaire de stimuler le poumon; et que d'un autre côté on trouve dans ses qualités physiques et chimiques des raisons de justifier son emploi dans ces cas; savoir, une odeur aromatique et une saveur résineuse, dont le principe n'est point douteux, puisqu'on obtient aisément sa résine par l'alcool. Je crois donc que le mille-pertuis ne doit pas être rejeté entièrement, et j'en ai déjà

éprouvé quelques effets qui me portent à croire que des observations cliniques bien faites conduiraient à l'employer avec avantage dans les anciens catarrhes pulmonaires, et dans certains cas de phthisie et d'aménhorrée, où un léger stimulant balsamique promettrait une excitation utile. Quant à l'emploi extérieur de l'*hypericum*, il faut y renoncer tout-à-fait, et l'on est bien convenu aujourd'hui que cette fameuse huile tant vantée pour les plaies, ne jouit pas de beaucoup plus de vertus que l'huile seule; on peut croire seulement qu'elle est un peu moins émolliente quand on y a fait macérer le mille-pertuis.

Il fleurit aux mois de juillet et d'août, et c'est alors qu'il faut le recueillir, en ayant soin de choisir celui dont les fleurs ne sont pas entièrement ouvertes. Il est vivace et très-abondant dans les lieux incultes, le long des haies, des chemins et dans les bois.

Il est conséquemment très-rustique, et vient en pleine terre dans tous les terrains et à toutes les expositions, quoiqu'il profite mieux au midi et dans une terre légère. On peut se le procurer en semant ses graines ou en séparant ses racines en automne.

On a proposé de remplacer le mille-pertuis commun par le Carré, *H. quadrangulum*, Lin., lequel, suivant Bergius, jouit de plus de vertus, ce qui depuis lui a été répété beaucoup de fois, mais n'a jamais été constaté par personne. Il en diffère très-peu par les formes; ses fleurs sont un peu plus petites et rassemblées en bouquets moins gros; il devient moins haut, ses tiges sont carrées, moins rameuses, rougeâtres, et à angles qui ne changent pas de direction; ses feuilles sont plus larges et à fortes nervures.

On pourrait remplacer le mille-pertuis par la tanaisie, mais celle-ci a une action bien plus énergique quoiqu'analogue.

MORELLE. M. NOIRE OU COMMUNE. MOURELLE. MORETTE CRÈVE-CHIEN. *Solanum nigrum.* Pentandrie monogynie. LIN. Famille des solanées. JUSS.

Fleurs blanches, en grappes ou petites ombelles pendantes le long de la tige, sur un pédoncule commun; calice vert, persistant, à cinq dents; corolle à cinq divisions pointues qui s'ouvrent en rosette et se recourbent sur le calice; cinq étamines courtes, à anthères jaunes, conniventes, laissant sortir au milieu d'elles le stigmate obtus d'un style filiforme. Pour fruit une baie globuleuse, luisante, d'abord verte, puis noire, et contenant dans sa pulpe des semences arrondies.

Plante d'un à deux pieds, à tiges herbacées, dressées, anguleuses, marquées de lignes saillantes, étalées, glabres, et portant des feuilles solitaires ou deux à côté l'une de l'autre, ovales, pointues décurrentes sur les pétioles, marquées de grosses dents ou anguleuses, molles et succulentes, d'un vert foncé un peu plus pâle en dessous; racines blanchâtres, fibreuses.

Toute la plante a une odeur narcotique et vireuse; sa saveur est douceâtre, presque insipide.

En séchant elle perd son odeur et ne prend pas de saveur; cependant on la reconnaît aisément à ses formes qui changent peu si elle a été bien séchée. Quand elle est en fleur ou même qu'elle porte des fruits, elle est encore plus facile à reconnaître. Ces fruits sont des baies arrondies; la saveur en est amère et nauséeuse, mais à un faible degré.

Préparations, doses. Ces baies ne sont d'aucun usage en médecine, si ce n'est qu'on les laisse souvent avec le reste de la plante quand on l'applique extérieurement. On la met avec les plantes émollientes dont on fait des décoctions; on se sert de la décoction pour faire des fomentations, des bains; on la fait cuire pour l'appliquer en cataplasme, ou

l'on fait usage de la pulpe faite avec ses feuilles. A l'intérieur on ne l'emploie presque jamais; on en conseille cependant l'extrait, ou la poudre sèche, en commençant par un grain ou deux, et en augmentant ensuite autant qu'il est besoin. On a encore prescrit une once ou douze à vingt feuilles de morelle infusées dans une pinte d'eau pour tisane; enfin le suc de la plante fraîche à un demi-gros ou à un gros; mais on ne trouve plus dans les pharmacies l'eau distillée ni l'huile de morelle.

Propriétés, usages. C'est encore une sorte de problème que les propriétés de cette plante, tant les assertions des auteurs à son égard sont contradictoires; mais on éviterait aisément la difficulté, et surtout on l'éclaircirait complétement, si l'on voulait bien déterminer l'état de la plante dont on se sert dans les expériences. On verrait que tant qu'elle est jeune ou pendant la floraison, c'est une plante émolliente, douce et qui ne possède la propriété calmante qu'à un degré très-faible. Dans cet état elle peut être mangée sans danger, et en effet, plusieurs fois elle a servi d'aliment. Un peu plus tard, quand les baies sont arrivées à leur maturité, ou qu'on laisse prendre ces baies elles-mêmes à l'intérieur, alors l'action narcotique devient évidente; mais je ne pense pas que les effets puissent aller jusqu'à produire l'empoisonnement, bien que je connaisse plusieurs observations, citées par des médecins dignes de foi, qui pourraient le faire croire : il est probable que les fruits avalés dans ces cas étaient ceux de la belladone. Toutefois il y aurait de la témérité à se servir de l'action narcotique de la morelle, puisqu'elle est si incertaine, ou si peu constante; il faudrait par conséquent oublier qu'on l'a conseillée à l'intérieur dans les coliques, le cancer, les hydropisies; si elle a produit de bons effets dans les maladies inflammatoires des voies urinaires, c'est comme émolliente et un peu calmante; mais sous ces derniers rapports, elle sera très-souvent utile à l'extérieur pour appliquer sur les contusions, les tumeurs inflammatoires,

les clous, les phlegmons, les panaris, les brûlures, les dartres vives et rongeantes, les hémorrhoïdes, les chancres vénériens, les ulcères douloureux, les cancers, etc., etc.

La morelle fleurit pendant tout l'été; si on ne veut l'employer que comme plante émolliente, on peut la prendre verte avant la floraison; mais si on a besoin de la propriété hypnotique et que l'on ne soit pas à l'automne au temps où les fruits sont mûrs, il vaut mieux employer sèche celle qui a été récoltée à cette dernière époque. Dans tous les cas, il vaut mieux la cueillir avec les baies et ne l'employer qu'à l'extérieur.

Cette plante croît en abondance dans les lieux incultes, au bord des chemins, et même dans les jardins cultivés, où elle est annuelle. Elle est trop commune pour que les médecins se la procurent par la culture. Cependant on peut la produire en la semant au mois d'avril.

Pour remplacer la morelle en médecine on peut avoir recours aux feuilles des malvacées, et pour les baies aux têtes de pavot.

MOURON ROUGE. M. MALE. M. DES CHAMPS. ***Anagalis arvensis.*** Pentandrie monogynie. Lin. Famille des lysimachies. Juss.

Fleurs rouges, à longs pédoncules axillaires; calice persistant, à cinq divisions aiguës; corolle monopétale, plus longue que le calice, ouverte en roue, à cinq divisions ovales, presque rondes; cinq étamines courtes, droites, à anthères jaunes; style filiforme, à stigmate en tête, graines nombreuses, noires, ovales.

Plante d'un pied environ, à tiges très-carrées, faibles, glabres, courbées, tortueuses, rameuses, à rameaux un peu redressés; feuilles opposées, sessiles, presque embrassantes, pointues, glabres et

d'un vert terne. Racines petites, tortueuses, à ramuscules courtes.

Le MOURON BLEU ne diffère du rouge que par la couleur des fleurs qui varie du bleu au blanc, par des pédoncules plus courts, et des tiges plus droites et plus rameuses.

Ils sont tout-à-fait inodores, d'une saveur amère, acerbe, désagréable et même nauséeuse.

On les trouve séchés entiers dans les boutiques; ils ne perdent pas toute leur saveur par la dessiccation.

On a conseillé la décoction dans l'eau, le suc de la plante fraîche, l'extrait fait de ce suc, la poudre de la plante sèche; enfin on en fait une eau distillée. De toutes ces préparations, la première seule est encore quelquefois en usage dans la médecine populaire sur la foi des livres de recette qui vantent le mouron rouge dans un grand nombre de maladies, dont les principales sont les obstructions, les hydropisies, les hémorrhagies, la goutte, les maux de dents, l'épilepsie, la mélancolie, la folie, le cancer, la phthisie, les ulcères de la cornée, la faiblesse de la vue, la rage et même la peste! Or, il suffit de nommer tant de maladies différentes pour montrer l'absurdité de prétendre les guérir par un même moyen; moyen surtout dont on n'avait pas pensé à déterminer les effets immédiats, si ce n'est dans ces derniers temps que M. Orfila a prouvé par des expériences positives que, loin de posséder tant de vertus salutaires, le mouron rouge ou bleu était au contraire vénéneux, et qu'à dose un peu élevée son action pouvait tuer. Tout reste donc à faire pour connaître si véritablement cette plante peut être utile dans quelques maladies, ou plutôt il faut en défendre l'usage, ce que les médecins prêchent d'exemple, puisqu'ils ne s'en servent plus depuis long-temps.

C'est une plante annuelle qui fleurit dans les champs et les lieux cultivés, pendant tout l'été. On

la récolte ordinairement au moment de la flora-son.

On ne la cultive pas.

MOUSSE DE CORSE. M. DE MER. VAREC VERMIFUGE et par abus COROLLINE DE CORSE. *Fucus helminthocorton.* Cryptogamie, algues. LIN. Famille des algues. JUSS.

Plante marine formant une petite touffe d'un rou fauve, d'un pouce ou deux de haut, et composée de tiges ou fibres entremêlées, tenaces, ayant pour base une petite callosité dure. Ces ramuscules sont fines cylindriques, et se divisent en trois ou quatre rameaux alternes, redressés, simples, terminés en pointe, quelquefois divisés seulement en dichotomies irrégulières. Les articulations et les tubercules générateurs sont encore contestés dans cette plante.

Dans le commerce on la trouve en petites masses de fibres capillaires, ayant une espèce de noyau plus consistant, et toutes réunies par entrelacemens que l'on ne peut faire cesser qu'en les déchirant. La couleur en est inégalement brune et fauve; elle contient beaucoup de matières calcaires, de débris de coquillage, et un examen plus approfondi a démontré à M. de Candolle que ces masses ne contenaient pas d'ailleurs plus du tiers de leur poids de véritable mousse de Corse, et que le reste était formé d'autres *fucus* et de plantes marines dont les propriétés ne sont pas déterminées.

Quoi qu'il en soit, telle qu'elle est dans le commerce, elle a une odeur marécageuse, assez désagréable quoique peu forte, et une saveur salée sans amertume.

Préparations, doses. Ces qualités étant un obstacle à l'administration de la mousse de Corse, parce que c'est presque toujours aux enfans qu'on la prescrit, on a dû chercher à les masquer par des préparations convenables : il en est résulté qu'on en

a varié infiniment les formes. La plus simple est la poudre dont on borne la dose à dix-huit ou vingt grains pour les enfans qui n'ont pas atteint l'âge de six à sept ans, et que l'on peut porter, après cet âge, jusqu'à un demi-gros et même un gros. On la suspend dans de l'eau sucrée, de l'émulsion, du bouillon, du lait, un sirop, du vin, etc. On en saupoudre du pain que l'on recouvre de beurre, de miel, de confiture; on l'incorpore dans ces substances, dans un électuaire, une conserve, etc; on en prépare des dragées, des gâteaux, du biscuit, du pain d'épice; on en fait un sirop que l'on donne par cuillerées; il en est de même de la gelée dont le nouveau Codex a conservé la formule; enfin on en prépare des infusions et des décoctions. Ces dernières sont préférables aux infusions, parce que l'ébullition en extrait une substance gélatineuse abondante: on en fait bouillir trois ou quatre gros dans six onces d'eau, pendant cinq minutes; on laisse reposer, ensuite on passe dans un linge et l'on fait boire chaque matin avec du sucre, un sirop, du lait, etc.

Propriétés, usages. Si la propriété vermifuge de la mousse de Corse était ignorée il y a un demi-siècle en France, elle n'en est pas moins devenue une connaissance tout-à-fait populaire, tant elle a été généralement répandue. Que cette plante ait été connue de Théophraste, de Pline et de Dioscorides; qu'elle ait été employée de temps immémorial en Corse et dans les îles de l'Archipel, ce n'est pas ce qu'il s'agit de déterminer; il vaut mieux rechercher sa manière d'agir et s'enquérir si ses effets sont assurés. Or, le premier point est difficile à démontrer, car on n'aperçoit pas d'impression sur les organes vivans avec lesquels on la met en contact. On peut en introduire une forte dose dans l'estomac sans y déterminer d'irritation; à peine y produit-elle une légère chaleur, l'action d'un léger tonique, et c'est, pour le dire en passant, une qualité de cette substance qui la rend propre à être prise sans danger à toutes doses. Peut-être même est-ce le motif qui en a le plus popularisé l'usage. On l'a vue

produire si souvent les effets qu'on en attendait sans en voir naître d'accidens, que l'on a dû s'habituer à la donner sans crainte.

On ne connaît pas beaucoup mieux sa manière d'agir sur les vers; mais heureusement qu'il n'en est pas de même des résultats de son action. Au surplus, qu'ils en soient empoisonnés, qu'ils en soient trop nourris, qu'ils n'en soient qu'étourdis même, et rendus vivans, toujours en est-il que le plus souvent la mousse de Corse en détermine la sortie. Il est vrai qu'elle n'expulse pas toujours les ascarides, que les ténias lui résistent souvent; mais elle tue constamment les lombrics. On ne doit donc jamais manquer, quand on en soupçonne l'existence, de la faire prendre aussitôt, et avec d'autant plus de confiance que, n'étant point purgative, elle ne dérange en rien les digestions; au contraire par la légère action tonique qu'elle possède probablement, elle serait plutôt capable de diminuer les dispositions atoniques de l'estomac et des intestins. Enfin, comme elle n'est pas susceptible de produire d'irritation, on peut la donner aussi bien dans les affections vermineuses compliquées d'inflammations, dans les fièvres vermineuses, etc.

Pour son action spéciale sur les vers, la mousse de Corse ne pourrait être remplacée que par la fougère, dont les effets sont loin d'être aussi certains.

MOUTARDE. M. NOIRE. SÉNEVÉ. *Sinapis nigra.* Tétradynamie siliqueuse. LIN. Famille des crucifères. JUSS.

Fleurs jaunes pâles, portées sur de courts pédicelles, et rassemblées en grappes allongées à la fin de la tige et des rameaux. Calice à quatre divisions très-ouvertes, en croix et caduques; corolle de quatre pétales cruciformes, arrondis, et planes dans la partie ouverte, laquelle est supportée sur un onglet droit et étroit; six étamines tétradynames à anthères pointues; style de la longueur des étamines, terminé par un stigmate arrondi, porté sur un ovaire cylindrique qui

devient une silique oblongue, noueuse, tétragone, ridée, terminée par une languette courte, obtuse, à deux valves, séparées par une cloison plus longue qu'elles, et formant deux loges qui contiennent de petites graines brunes, arrondies, un peu comprimées.

Plante de trois pieds environ, sur une tige dressée, arrondie, un peu velue, et divisée en beaucoup de rameaux diffus, qui portent en haut des feuilles entières, petites, devenant plus grandes en bas jusqu'aux radicales qui sont larges et divisées en lobes obtus. Toutes sont pétiolées, alternes, un peu épaisses et velues, inégalement dentées, rudes au toucher et verdâtres. Les racines sont blanches, assez épaisses, et portent beaucoup de fibres.

En médecine, on n'emploie de la moutarde que les graines. Leur odeur est nulle quand elles sont entières, mais en les écrasant elles deviennent légèrement piquantes avec un certain arôme qui leur est propre. Elles sont encore plus piquantes au goût, et même chaudes et amères; elles produisent dans la bouche et la gorge une âcreté peu durable. La meilleure graine de moutarde est celle qui présente ces qualités à un plus haut degré; la plus pesante et la plus noire est dans ce cas.

Préparations, doses. La moutarde doit être envisagée sous trois rapports : comme assaisonnement, comme médicament à l'intérieur, et comme excitant externe. Tout le monde connaît ce qu'on appelle sur les tables la *moutarde*, soit qu'on l'ait préparée en délayant la farine de cette graine dans du bouillon ou tout autre liquide, soit que l'on emploie celle que les *moutardiers* préparent en broyant les graines dans du vinaigre, du moût de vin, ou avec d'autres ingrédiens, selon la qualité ou le prix que l'on met à cette espèce de bouillie jaunâtre dont l'usage est si commun. A titre de médicament, si on en excepte son emploi dans le vin scorbutique, la moutarde est d'un usage beaucoup plus rare à l'intérieur. Pour exciter légèrement les organes de la digestion, on a quelquefois donné des infusions de quelques cuillerées de graines

de moutarde dans une pinte d'eau ou de vin : mais o l'administre plus souvent en substance à petite dose, u gros ou deux par exemple, pour stimuler l'action d l'estomac, ou à dose forte comme quatre à cinq cuill rées à bouche de la graine entière, données en plusieu fois dans l'intervalle des accès de fièvres intermittente Il faut faire une distinction entre les divers effets do elle est susceptible, suivant la manière dont on l'adm nistre. Si on se contente de la faire mâcher sans l'avale elle est sialagogue, elle fait couler la salive seulemen si on en donne une cuillerée en poudre en une fois da un verre d'eau, elle produit le vomissement ; enfin el est purgative, mais d'une manière lente, si on don à la fois deux cuillerées à bouche de cette graine en tière. Je pourrais encore, en parlant de la moutard comme médicament, faire mention de son huile v latile que l'on donnait par goutte ; de son extrait e de son eau distillée que l'on n'emploie plus ; je préfèr passer à l'usage extérieur de cette matière, beaucou plus fréquent et plus intéressant.

On a conseillé la farine de moutarde comme ster nutatoire, mais il y a tant d'autres moyens qui lui so préférables, sous ce rapport, que l'on a raison d' avoir peu recours. Il n'en est pas de même de so emploi pour donner plus d'activité à l'eau des bain locaux, lorsqu'on veut exciter la peau de quelque parties peu étendues. C'est surtout aux pédiluves qu'ell est plus employée, et alors la dose est pour un bai de deux onces de farine jusqu'à une demi-livre, selo la force que l'on veut donner au liquide. Enfin une autr manière d'utiliser la moutarde pour en obtenir beau coup plus d'effets, consiste à l'appliquer en cataplas mes, bien connus sous le nom de *sinapismes*. On peu les employer également sur toutes les parties du corps mais c'est principalement aux extrémités inférieures presque toujours aux pieds et quelquefois aux mains qu'on en fait l'application. On prend la moutarde pré parée pour la table quand on manque de farine pou faire les sinapismes ; celle-ci est bien préférable et o doit même n'employer que de la farine récemmen

préparée

préparée avec des graines nouvelles. La farine ancienne a perdu beaucoup de sa force; il en serait de même du sinapisme fait avec de bonne farine, si on le préparait trop long-temps d'avance. Il suffit de délayer cette farine dans du vinaigre, en consistance de bouillie épaisse; on y joint quelquefois de la levure de bière, de l'ail, de la râpure de racine de raifort, des euphorbes, etc., quand on veut rendre le sinapisme plus actif. Pour l'appliquer, on l'étend sur de la charpie, plus souvent encore sur de l'étoupe ou de la filasse longue, quoique le mieux soit de l'étaler sur un linge de la même manière qu'un cataplasme ordinaire. Dans quelques cas, pour en diminuer la force, on la mêle avec de la mie de pain, ou de la farine d'orge, de graine de lin; mais il vaut mieux alors avoir recours à la moutarde de table dont l'action est faible. Au reste, c'est toujours un mauvais moyen, parce qu'avec un sinapisme très-actif, on est maître de ne produire qu'une excitation médiocre, si on borne le temps de l'application; et en général, pour les circonstances dans lesquelles les sinapismes sont indiqués, il vaut mieux obtenir une excitation prompte et forte, que durable et légère. Je ferai, en conséquence de ce principe, quelques remarques sur la farine de moutarde: elles sont relatives à la plus ou moins grande pureté de celle que l'on trouve dans le commerce. Comme presque toutes les farines, c'est au moyen d'un moulin qu'on l'obtient. Mais la graine de moutarde contenant une certaine portion de matière huileuse, sa mouture offrirait une partie de la difficulté dont j'ai parlé à l'occasion de la graine de lin, si l'on n'y joignait une certaine proportion d'une graine féculente non huileuse; c'est ordinairement le maïs ou blé de Turquie que l'on choisit. La farine de moutarde est d'autant plus active qu'elle contient moins de substance étrangère, et voilà pourquoi, dans la pratique, on obtient des effets si variés de l'emploi des différentes farines du commerce. Par exemple, celle qui est envoyée de la Franche-Comté, et principalement du département du Doubs, est mêlée avec une si grande quantité de farine de blé de Turquie,

que sa couleur est jaune, son odeur presque nulle, sa saveur à peine piquante. Cette farine appliquée e sinapismes, ne produit pas en dix heures l'effet qu l'on obtient en deux ou trois au moyen de la grain écrasée et appliquée pure. Au contraire, la farine d moutarde qui est envoyée de Strasbourg et des envi rons ne contient guère plus de farine de maïs qu n'est nécessaire pour en rendre la mouture possible aussi est-elle beaucoup plus forte: elle paraît moi belle parce qu'elle n'est pas aussi jaune, mais tout les qualités de la graine s'y retrouvent d'une maniè bien plus prononcée. Il suit de ces faits, qui sont pe connus des médecins, que le seul moyen d'avoir d la farine de moutarde sur les effets de laquelle o puisse compter, consiste à en piler la graine dans u mortier au moment de l'employer. Par-là, on évi le mélange avec des graines inertes qui, étant n cessaire à la mouture, doit être rarement tenu p les fabricans dans la mesure que la nécessité com mande.

Propriétés, usages. Les effets de la moutarde da l'usage que l'on en fait comme partie de l'alimentati méritent d'être observés. Elle rend les alimens plus st mulans, plus excitans des forces gastriques; à son moye les estomacs faibles digèrent mieux les alimens fade visqueux, les viandes blanches, et les autres alime grossiers et de difficile digestion; elle rend l'estom moins paresseux aux personnes qui ne font pas ass d'exercice, et pendant les temps brumeux, humides froids. Au contraire, elle est nuisible aux person qui ont l'estomac irritable, dont les digestions so promptes, actives, faibles, chez les hommes fort robustes, et dont les excercices facilitent assez les d gestions pour n'avoir pas besoin de les aider.

Les mêmes règles ne doivent point être perdues vue lorsqu'il s'agit de donner la moutarde com médicament. Introduite dans l'estomac à petite dos elle y produit une excitation faible, une douce chale qui la rend très-propre à relever le ton et l'action ce viscère affaibli, et ainsi à diminuer l'anorexie,

les digestions pénibles et difficiles qui accompagnent les pâles couleurs, l'hypocondrie, etc. A dose un peu plus forte, elle produit une excitation proportionnée des premières voies, et son action se répète plus ou moins loin dans les autres organes : c'est ainsi qu'elle agit comme excitant sur le poumon, la peau, ou les reins, pour faciliter l'expectoration, la transpiration ou l'écoulement des urines, selon la forme sous laquelle on la donne, ou l'organe malade. On explique ainsi les bons effets qui en ont été obtenus dans les engorgemens atoniques et les hydropisies du ventre, les infiltrations aqueuses, et certains catarrhes chroniques du poumon. Enfin, c'est en excitant tous les appareils et toutes les actions, en accélérant les mouvemens du pouls, en augmentant la force des muscles, l'énergie du cerveau et l'influence nerveuse, enfin, en produisant une excitation générale, qu'elle amène toujours de bons résultats dans les affections scorbutiques, et quelquefois dans la paralysie. Au reste, dans tous les cas, il ne faut pas, si l'on emploie la moutarde à l'intérieur, oublier les préceptes que j'ai indiqués à l'article du raifort, afin de ne point l'appliquer à des circonstances ou à des états auxquels elle pourrait nuire. Mais c'est surtout lorsqu'on se décidera à la donner à haute dose dans les fièvres intermittentes, qu'il faudra agir prudemment. Il a été remarqué, même par les auteurs qui l'ont le plus vantée dans ces cas, qu'elle pouvait produire des vomissemens fâcheux et des irritations dangereuses. Au surplus, pour se faire une idée exacte de ces dangers, il suffit de connaître les résultats de son application à l'extérieur.

Soit que la moutarde ait été délayée dans l'eau d'un bain, ou qu'un sinapisme ait été appliqué sur une partie quelconque du corps, bientôt les principes actifs agissent sur la peau, et y amènent une irritation assez forte pour produire un rouge vif, un gonflement remarquable, de la chaleur et une vive sensibilité. Tous ces effets sont proportionnés, pour la force, à la dose de moutarde employée, à la durée du contact, et aussi à la sensibilité des sujets. Le sinapisme qui a séjourné

plusieurs heures sur une partie, y détermine un mou-vement fluxionnaire qui ne produit pas toujours subite-ment un effet apparent, mais qui est ordinairement suiv le lendemain de vessies pleines d'eau, formées par l'épi-derme soulevé sur toute la surface rouge d'abord. On ouvre quelquefois ces espèces de poches, et alors c'est dans la partie la plus déclive et par une petite ouverture qui laisse écouler le liquide, sans mettre à découvert la portion de peau placée dessous, ce qui serait très-douloureux; l'épiderme s'y applique, et pour guérir ces plaies, on les recouvre de linge sur lequel on étend du beurre frais ou du cérat. Dans quel-ques cas assez rares, on enlève l'épiderme pour ob-tenir comme d'un vésicatoire des plaies suppurantes. Les sinapismes sont indiqués dans les cas où il faut rappeler subitement une humeur, soit goutteuse, rhu-matismale, dartreuse, psorique, varioleuse, morbil-leuse ou autre, qui s'est jetée sur un organe important, comme le cerveau, le cœur, l'estomac, etc.; ou bien quand il faut déplacer une irritation inflammatoire fixée sur ces mêmes parties, provenant d'autres causes, sans offrir moins de dangers. On l'emploie encore dans les fièvres ataxiques, où les mouvemens, toujours mal dirigés, produisent sur les organes intérieurs des spasmes si souvent mortels quand ils ne sont pas promp-tement déplacés. Mais c'est surtout dans les conges-tions vers la tête qu'ils agissent avec plus de succès, dans les fièvres cérébrales, enfin dans toutes les fièvres graves avec assoupissement, même dans les fièvres putrides, dans l'apoplexie, la léthargie, dans les dou-leurs nerveuses trop violentes pour être supportées long-temps, la pleurodynie, etc. C'est donc princi-palement comme dérivatifs que les sinapismes sont uti-les; rarement on les applique sur quelques tumeurs indolentes.

La moutarde fleurit en juin et juillet, et ce n'e[st] qu'en septembre qu'on peut récolter sa graine. Comm[e] tout ne mûrit pas à la fois, on coupe ou on arrach[e] les pieds jaunes, parce que la graine en est mûre quan[d]

ils ont pris cette couleur, et on les conserve entassés dans un grenier jusqu'à ce que le reste ait jauni également. On doit battre ensuite le tout ensemble avec des baguettes, pour ne point écraser les graines. Elles peuvent être semées pendant quatre ans, mais il vaut mieux les employer plus nouvelles pour l'usage de la médecine.

La moutarde est une plante annuelle qui croît naturellement dans nos champs, dans les lieux pierreux, les décombres. Toute celle que l'on trouve dans le commerce est due à la culture qui en est très-facile, parce que cette plante est rustique. On la produit par sa graine que l'on sème clair et à la volée, en mars ou avril. Pour qu'elle réussisse mieux, on prépare la terre par deux labours successifs, entre lesquels on met un peu de fumier bien consommé. Si l'on avait une terre douce, un peu fraîche et légère, on pourrait se dispenser de préparation. Au reste, la graine ne tarde point à lever, si elle est de bonne qualité, et tous les soins nécessaires ensuite jusqu'à la récolte se bornent à sarcler.

Il n'est pas de plante plus propre à remplacer celle qui fait l'objet de cet article que la Moutarde blanche, *sinapis alba*, Lin. Elle est moitié moins élevée, ses tiges sont striées, ses feuilles plus lobées, ses siliques garnies de poils blancs à la base, terminées par une corne longue, ensiforme, et contenant des graines d'un blanc jaunâtre. Ces graines ont beaucoup moins de force que les noires. La Moutarde des champs ou Sanve, *S. arvensis*, Lin., si abondante dans les champs labourés, où ses fleurs offrent une surface jaune non interrompue pendant presque tout l'été, fournit des graines d'un rouge brun beaucoup moins actives encore que la moutarde blanche. Ensorte que si l'on manquait de la graine de l'espèce noire ou blanche, il faudrait avoir recours à celle du cochléaria, du raifort, ou encore mieux à la racine de ce dernier, pour la remplacer, avant de se servir de la moutarde des champs.

MUFLE DE VEAU. MUFLIER DES JARDINS. GUEULE DE LOUP OU DE LION. MUFLEAU. *Antirrhinum majus.* Didynamie angiospermie. LIN. Famille des scrophulaires. JUSS.

Fleurs d'un beau pourpre ou blanches, grandes, portées sur des pédoncules courts, épais et ovales, disposées en épis droits, longs et terminaux. Calice à cinq divisions profondes, ovales, larges, mousses au sommet et velues; corolle tubulée, ventrue, ayant à la base une protubérance obtuse qui sort vers le bas entre deux divisions du calice; le limbe à lèvre supérieure bifide, et à lèvre inférieure à trois lobes à la base desquels se trouve une éminence ou palais jaune qui bouche l'ouverture de la corolle, et au-dessous trois rangées de poils longs; quatre étamines didynamiques contenues sous la lèvre supérieure, et à anthères bilobées et jaunes; un style qui se termine entre les anthères par un stigmate obtus. Capsule oblongue avec des trous au sommet, ayant quelque ressemblance avec une tête de veau, et contenant des graines noires.

Plante d'un à deux pieds et quelquefois plus, à tiges dressées, un peu rameuses, arrondies, glabres inférieurement, pubescentes en haut dans toute la partie qui forme l'épi; feuilles opposées, lancéolées, entières, finissant en un court pétiole, peu pointu, ayant une nervure moyenne, épaisse, d'un vert foncé en dessus, et en dessous d'un vert clair de même nuance que les tiges et les rameaux.

Cette plante est inodore et d'une saveur amère désagréable dans toutes ses parties.

J'en ai fait mention, quoiqu'on ne la trouve plus dans aucun livre, parce qu'elle est encore quelquefois employée comme résolutive dans les campagnes. Ses propriétés sont à peu près les mêmes que celles de la linaire, à laquelle elle pourrait être substituée. On peut s'en servir à l'extérieur, tan-

qu'elle est fraîche, pour résoudre certaines tumeurs qui ont besoin d'être stimulées légèrement.

Le principal motif qui m'a déterminé à ne la point omettre, c'est qu'on la trouve dans tous les jardins comme plante d'ornement. Au reste, elle croît dans les lieux stériles, sur les murailles, etc.; elle y fleurit depuis juin jusqu'en août. Elle vit deux années, ou est vivace. On peut la multiplier par l'éclat des pieds ou par graine, quand elle ne se sème pas seule. On la voit croître ensuite sans aucun soin et dans tous les terrains.

MUGUET. M. DE MAI. LIS DES VALLÉES. *Convallaria maïalis.* Hexandrie monogynie. LIN. Famille des asperges. JUSS.

Fleurs blanches, au nombre de quatre ou six en épis lâches au haut de la tige, pédonculées, alternes, penchées et tournées du même côté, avec de courtes bractées à la base des pédoncules; point de calice; corolle en godet, à six divisions courtes, un peu recourbées en dehors; six étamines courtes à anthères oblongues, style plus long que les étamines, à stigmate comme trifide; une baie rouge arrondie, à trois semences.

Plante composée d'une tige nue ou espèce de hampe, haute de six à dix pouces, aplatie d'un côté, arrondie de l'autre, et de deux ou rarement trois feuilles ovales, radicales, lancéolées, amplexicaules, glabres, d'un vert gai, s'élevant plus haut que la tige, et finissant en bas par une espèce de pétiole formé de l'engaînement des feuilles, bien plus gros que la tige qui vient s'y réunir, et le tout se termine par une racine unique horizontale, noueuse et traçante.

Les fleurs ont une odeur propre très-agréable; leur saveur est très-amère, ainsi que les feuilles et la racine.

On sèche les fleurs dans les boutiques; elles deviennent inodores, mais conservent presque toute leur

amertume. On y trouve bien rarement les racines, qui, dit-on, sont plus actives, et encore moins les feuilles, quoique les livres en fassent mention; les fleurs sont les plus employées.

Préparations, doses. On les a prescrites vertes en infusion dans l'eau, à une petite poignée par pinte; la conserve à une demi-once; l'extrait jusqu'à un demi-gros; la poudre de la plante sèche depuis un demi-gros jusqu'à un gros : enfin, on en préparait une eau distillée, bien oubliée aujourd'hui comme toutes les préparations précédentes. Ce n'est plus que comme sternutatoire qu'on emploie les fleurs de muguet, et par conséquent leur poudre; elle fait partie de la poudre sternutatoire composée.

Propriétés, usages. En raison de l'excitation que cette poudre produit sur les fosses nasales, et de l'écoulement plus ou moins abondant et prolongé de sérosité qui en résulte, elle est quelquefois utile dans les fluxions de la tête et les douleurs anciennes et opiniâtres de cette partie, le larmoiement, etc. On a aussi conseillé le muguet comme anti-spasmodique à cause de l'odeur de ses fleurs, qui, comme on sait, a quelque analogie avec celle de l'oranger : on se rappelle encore qu'il était donné dans les convulsions, l'épilepsie, les vertiges, l'apoplexie, la paralysie, et enfin comme purgatif.

Le muguet fleurit en mai et en juin; il faut récolter les fleurs au moment où elles s'ouvrent : on pourrait obtenir les feuilles pendant plus de temps, et surtout la racine, qui est vivace.

Il vient dans les terrains humides et couverts de bois; on le cultive dans les jardins, dans des lieux frais et ombragés. On le multiplie par les rejetons, ou les drageons repiqués en place à l'automne.

On peut remplacer le muguet par le bétoine, le cabaret, le tabac, l'ellébore, etc., et qui sont beaucoup plus actifs.

MURIER NOIR. *Morus nigra.* Monoëcie tétrandrie. Lin. Famille des orties. Juss.

Fleurs monoïques, sessiles, réunies en chatons ovales, solitaires et axillaires. Fleurs *mâles* sur des chatons distincts, ayant un calice à quatre divisions ovales, concaves et velues, et quatre étamines à anthères saillantes au delà du calice. Dans les fleurs *femelles* les divisions du calice sont arrondies, les deux extérieures visibles, et les deux intérieures opposées, appliquées sur l'ovaire; deux styles chacun à deux stigmates, portés sur un ovaire en cœur, qui devient une baie noire, charnue, remplie d'un suc vineux foncé, et contenant une seule graine. Ce sont ces baies réunies et agglomérées autour du chaton, comme étaient les fleurs, qui semblent ne former de la *mûre* qu'un seul fruit.

Arbre de trente à quarante pieds de hauteur, irrégulier, à cime large, formée de branches longues et entrelacées, à écorce rude et grise. Les feuilles sont nombreuses, pétiolées, cordiformes, pointues, dentées, le plus souvent entières, et quelquefois lobées, un peu épaisses, rudes au toucher en dessus, pubescentes en dessous, et d'un vert sombre.

Les fruits, seule partie du mûrier employée en médecine, ont une odeur faible et une saveur acidule, douce et sucrée; l'écorce de la racine n'est plus en usage comme purgative ou vermifuge, et les fruits ne sont presque jamais employés pour mêler leur suc à l'eau comme les groseilles : cependant tout ce que j'ai dit de la composition chimique de ces dernières et de leurs propriétés peut s'appliquer en grande partie aux mûres; et quoique leurs usages soient beaucoup plus bornés, elles pourraient être employées dans les mêmes cas.

Elles sont alimentaires, et, malgré que beaucoup de personnes les aiment, elles ne sont pas très-communes sur les tables, peut-être à cause de la grande quantité de suc noir qu'elles laissent trop faci-

ment échapper, et qui tache les vêtemens, si l'on n'a pas la plus grande attention en les mangeant. On ne peut même y toucher avec les doigts sans les imprégner de taches difficiles à enlever; aussi les voit-on plus souvent dans les mains du peuple, surtout dans les campagnes, que dans les repas de nos cités, d'où l'élégance de la mise doit les exclure. Au reste, il faut convenir que ces fruits ne présentent pas sur les fraises, les framboises et les groseilles, un avantage qui compense les inconvéniens dont je parle; ils leur sont même inférieurs en agrément, ce qui justifie le peu de faveur qu'ils obtiennent en comparaison de ces dernières.

Mais si les mûres noires ne sont pas d'un usage très-commun comme aliment, il n'en est pas de même à titre de médicament lorsqu'on les a converties en sirop. Le sirop de mûres est généralement connu, et c'est, pour ainsi dire, le remède banal, autant des gens du monde que du peuple, dans les maladies de la gorge, les inflammations des amygdales, les irritations catarrhales de la poitrine, beaucoup d'autres inflammations, les aphthes, etc.; et en effet, ce sirop est convenable pour sucrer les tisanes et les gargarismes dans ces divers cas. Mais il n'a pas de propriétés qui doivent le faire préférer aux sirops de groseilles et de framboises, et, ainsi que ces derniers, il n'agit que par l'acide qu'il contient; car il ne faut pas oublier quand on l'emploie, que ce sirop n'est pas préparé avec des mûres noires, douces et sucrées, mais bien avec ces fruits avant leur maturité, lorsqu'ils sont encore rougeâtres, fermes, et pourvus d'un acide qui se convertit en sucre un peu plus tard lorsqu'ils sont mûrs; en sorte que le sirop est astringent, tandis que les fruits à leur maturité le sont très-peu, et peuvent entrer dans le régime des malades et des convalescens, dans les mêmes circonstances que les fraises et les framboises. Si on en mangeait trop, elles relâcheraient le ventre. Le sirop de mûres se donne depuis une once jusqu'à trois ou quatre, ou à dose indéterminée pour édulcorer les boissons, les tisanes, les gargarismes.

Le mûrier noir fleurit en avril ; aux mois de juillet et d'août ses fruits sont mûrs : il faut les cueillir de bonne heure pour faire le sirop.

C'est toujours à la culture qu'on les doit, et cette culture est peu difficile. On peut multiplier l'arbre de semences, de boutures et de marcottes au printemps ; ce dernier moyen étant beaucoup plus prompt que les autres, on y a plus souvent recours. Dans tous les cas, on ne doit le transplanter que quand sa tige a acquis deux pouces et demi à quatre pouces de circonférence. On le place dans un terrain substantiel, sans être trop fort, et tel, par exemple, que celui des marais de Paris, où il devient très-beau. On le relègue ordinairement dans les basses cours, où il vient très-bien aussi, de même que dans les terrains mêlés de décombres. Il est tellement vigoureux, qu'il n'est pas d'exposition qui lui soit absolument contraire ; cependant il se trouve beaucoup mieux à l'abri des vents du nord et sous l'influence d'un soleil modéré. On ne doit pas le tailler ; seulement on le débarrasse de son bois mort, ou tout au plus on diminue ses petites branches si elles sont assez multipliées pour que les fruits en restent étouffés ; il n'a besoin d'aucune autre culture.

On peut remplacer les mûres par les fruits du framboisier, du groseiller et autres semblables.

NAPEL. Aconit bleu. A. Napel. Capuchon de moine. Coqueluchon. Madriettes. Tue loup bleu. Thore. *Aconitum napellus*. Polyandrie trigynie. Lin. Famille des renonculacées. Juss.

Fleurs bleues ou d'un violet foncé, grandes, solitaires, sur des pédoncules d'autant plus longs qu'elles sont plus inférieures, et rassemblées en épis terminaux, longs, droits et assez serrés. Point de calice ; corolle grande, à cinq pétales irréguliers ; le supérieur recourbé en casque, et recouvrant deux cornets renversés à éperon recourbé et obtus, soutenu par une longue tige de

la même couleur que les pétales ; étamines nombreuses, courtes, recourbées en dehors autour de trois ovaires oblongs surmontés de styles à stigmate simple. Ces ovaires se changent en capsules renfermant de petites semences noires. Il y a quelquefois quatre ou cinq capsules.

Plante de deux à trois pieds, formée d'une tige droite, simple, ferme, et portant des feuilles palmées, multifides, divisées profondément, à découpures linéaires, pointues, sillonnées au milieu, glabres, luisantes, d'un vert foncé en dessus, plus clair en dessous, et de la même nuance que la tige. Racine pivotante, brune-noirâtre, blanche en dedans, et entourée de ramuscules.

Odeur faiblement vireuse. Saveur douce d'abord ou nulle, qui devient ensuite âcre et piquante, principalement la racine, et qui finit par un engourdissement, puis de l'ardeur, et même des douleurs dans les lèvres, la bouche et la gorge. Sauvages dit que l'aconit produit dans la bouche un goût putride pendant deux ou trois jours, avec salivation, douleurs à l'estomac et au milieu de la langue.

On convient généralement que la dessiccation diminue beaucoup les propriétés délétères de l'aconit ; mais ce n'est pas un motif qui doive engager à l'employer comme médicament à ce nouvel état, à cause de l'impuissance où l'on se trouve de déterminer à quelle mesure s'est arrêté l'effet de la dessiccation pour diminuer son énergie malfaisante : c'est pour cela qu'on ne devrait jamais trouver l'aconit desséché dans les boutiques.

Préparations, doses. Les seules préparations que les médecins en aient conseillées, sont l'extrait aqueux, que l'on prescrit à un demi-grain d'abord par jour, en augmentant successivement jusqu'à six ou huit grains, et même jusqu'à un demi-gros ; on le prescrit en pilules, avec du sucre ou autrement. Le suc épaissi de la plante verte est moins souvent employé ; ses doses seraient à peu près les mêmes. Cependant elles doivent être en général moindres, parce que, d'après les expé-

riences de M. Orfila, le suc épaissi a beaucoup plus d'énergie que l'extrait préparé dans les pharmacies, en faisant évaporer la décoction de la plante : il mérite la préférence en ce que ses effets sont plus constans, et peuvent être calculés avec plus de certitude.

Propriétés, usages. Ces effets sont toujours délétères, pour le peu que la dose soit élevée, et ils paraissent être le résultat d'une action spéciale sur le système nerveux, par suite de l'absorption des principes actifs du végétal; tels sont une grande et subite diminution des forces, des défaillances, des éblouissemens, le vertige et une espèce de folie. Mais il y a des effets locaux dans l'estomac et les intestins, qui se manifestent par des vomissemens bilieux, des douleurs, des déjections séreuses, et tous les symptômes d'une irritation très-forte. De ces deux séries de symptômes résulte ordinairement la mort, si la dose a été un peu forte, ou si les secours ont été administrés tardivement. Il importe donc de faire connaître les moyens de remédier promptement à ces accidens, qui sont d'autant plus à craindre que l'aconit se trouve dans presque tous les jardins d'agrément, à cause de la beauté de ses fleurs. Il faut faire vomir aussi promptement que possible, par une grande abondance de boissons mucilagineuses, continuer ensuite ces mêmes boissons, et y joindre les anti-spasmodiques suivant la gravité des symptômes nerveux.

A titre de médicament, on ne saurait être trop circonspect en administrant l'aconit, malgré les éloges exagérés du médecin Storck, qui semble, à l'enthousiasme dont il était dominé pour les végétaux délétères, avoir voulu tirer de la coupe de Médée tous les secours de son art. Toutefois il paraîtrait que ce moyen dangereux a souvent produit d'heureux effets dans des cas assez nombreux. Les principaux sont le rhumatisme chronique et la goutte, la douleur sciatique, les fièvres intermittentes, principalement du type quarte, les engorgemens des glandes, les affections squirreuses, dartreuses, vénériennes, la pulmonie commençante, la paralysie après une certaine durée, la goutte sereine, la

danse de Saint-Guy, les scrophules, les ulcères anciens, et les affections chroniques du ventre appelées obstructions, etc. Je n'ajouterai qu'une réflexion à l'énumération de ces maladies, c'est que, puisque des praticiens dignes de la plus grande confiance disent les avoir guéries à son moyen, on ne doit pas négliger d'y avoir recours quelquefois ; mais il sera toujours prudent de ne l'employer que quand des remèdes moins dangereux auront été tentés sans succès.

Le napel fleurit aux mois de mai et de juin, sur les montagnes humides, où il est vivace; au printemps ou en automne il faut cueillir ses feuilles et sa racine pour en exprimer le suc avec lequel on doit faire l'extrait.

Pour cet usage on va le chercher ordinairement dans les jardins, où il est important de l'éloigner avec beaucoup de soin du potager, afin d'éviter les méprises qui seraient funestes si on le mêlait aux salades. Il ne demande aucun soin, vient dans tous les terrains, à toutes les expositions, et le plus souvent même il se ressème de lui-même. Ordinairement on en sème la graine aussitôt la maturité pour le reproduire, ou on en replante les racines séparées à l'automne.

On ne connaît de plantes qui puissent remplacer le napel que les autres espèces d'aconits, dont l'énergie et le danger peuvent lui être comparés : tels sont l'ACONIT SALUTAIRE, *A. anthora*, LIN., que l'on a cru à tort contre-poison du précédent ; l'ACONIT A GRANDES FLEURS, *A. cammarum*, LIN., dont probablement s'est servi Storck pour faire ses expériences ; l'ACONIT TUE-LOUP, *A. lycoctonum*, LIN., et les autres espèces, qui ne sont pas moins dangereuses.

NARCISSE DES PRÉS ou DES BOIS. N. SAUVAGE. N. AÏAULT. FAUX NARCISSE. PORILLON. *Narcissus, Pseudo-narcissus.* Hexandrie monogynie. LIN. Famille des narcisses. JUSS.

Fleurs grandes, d'un jaune soufré plus ou moins foncé, penchées et solitaires sur une hampe verte, renfermées avant le développement dans une spathe mince qui s'ouvre sur le côté, et persiste ensuite comme une espèce de calice. Corolle un peu en entonnoir jusqu'à la moitié de sa longueur, où elle se divise en deux limbes : l'extérieur formé de six languettes lancéolées, l'intérieur campanulé, découpé inégalement et crépu au bord, plus épais et d'un jaune plus foncé. Six étamines à anthères oblongues, et au milieu un style un peu plus long qu'elles, et terminé par un stigmate à trois parties arrondies. Pour fruit une capsule arrondie à trois côtés, et renfermant dans trois valves des semences globuleuses.

Plante d'un pied environ, composée d'une tige nue, à deux angles saillans, un peu plus longue que les feuilles. Ces feuilles, au nombre de cinq ou six, radicales, en forme de lames d'épée, lisses, vertes, glauques et un peu canaliculées au milieu. Sa racine est un ognon oblong, gros comme le pouce, et luisant.

Toutes les parties de cette plante sont inodores ; la saveur des fleurs est visqueuse, un peu sucrée et assez agréable. Ce sont les seules parties qu'on trouve dans les boutiques. On leur conserve toute leur couleur jaune, si, après les avoir cueillies par un beau temps sec, on les fait sécher promptement. Leurs formes se conservent assez bien pour qu'on les reconnaisse, mais elles deviennent inodores et insipides. On trouve assez rarement les bulbes dans le commerce, quoiqu'elles aient été employées comme émétiques par les anciens. Il est vrai que depuis long-temps on ne les emploie plus; les essais tentés depuis peu pour suppléer l'ipécacuanha à leur moyen, n'ont pas répondu au zèle qui les faisait entre-

prendre. Au contraire, on a trouvé que les bulbes de plusieurs autres narcisses, et particulièrement du narcisse odorant, étaient préférables à celles du narcisse des prés sous ce rapport. Au reste, nous possédons assez de vomitifs dont les effets sont certains, pour n'avoir pas besoin d'un moyen qui paraît peu fidèle.

Les expériences de M. Deslongchamps et de plusieurs autres praticiens paraissent plus favorables aux fleurs du narcisse des prés; et l'on a fait vomir avec une décoction de vingt ou trente de ces fleurs. Cependant on peut faire le même raisonnement à leur égard que pour les bulbes; elles sont par conséquent peu utiles comme vomitives. Il paraît que c'est plutôt par leurs propriétés narcotique et anti-spasmodique qu'elles doivent agir. L'infusion et le sirop ont réussi à guérir la coqueluche par des vomissemens doux qui calmaient les quintes. On a fait disparaître des fièvres intermittentes en donnant, quatre fois toutes les deux heures, deux gros de la poudre des fleurs délayée dans de l'eau sucrée et aromatisée. Dans la diarrhée et la dysenterie on a obtenu des guérisons nombreuses avec un gros ou deux de cette poudre donnée de la même manière, mais fractionnée dans les vingt-quatre heures. Enfin, c'est surtout dans les affections spasmodiques, les convulsions, l'épilepsie, qu'on en a obtenu plus de succès. La meilleure préparation est alors l'extrait, dont on donne un grain ou deux trois à quatre fois par jour : à plus forte dose il ferait vomir.

Les fleurs du narcisse des prés se montrent dès le commencement de mars; il faut saisir le moment de les sécher, parce qu'elles passent très-vite. Ses bulbes sont vivaces dans les prés et les bois. On ne les cultive pas ordinairement dans les jardins, mais elles peuvent venir très-aisément dans toutes les terres. On les multiplie par les caïeux. Je ne m'étendrai pas sur cette culture, parce qu'elle est peu utile à la médecine, qui n'a recours qu'à la plante sauvage : elle se rapporte d'ailleurs à la culture de presque toutes les plantes bulbeuses rustiques.

Il est difficile d'indiquer les plantes qui peuvent remplacer le narcisse des prés, dans les maladies qu'il paraît avoir guéries ; son mode d'action n'est pas encore assez bien déterminé, même après les expériences de M. Orfila, dont il résulte qu'à haute dose il devient poison violent par son action sur le système nerveux, et comme émétique.

NÉNUPHAR BLANC. LIS D'ÉTANG. LIS OU BLANC D'EAU. VOLET. *Nymphæa alba.* Polyandrie monogynie. LIN. Famille des hydrocharidées. JUSS.

Fleurs blanches, grandes, solitaires au haut d'une grosse hampe creuse et brunâtre. Calice à quatre divisions verdâtres ou rougeâtres en dehors ; corolle formée d'environ quinze pétales d'une blancheur de lis, aussi longs que le calice ; les intérieurs plus courts et paraissant finir en se changeant en étamines pétaliformes, jaunes, placées sur deux ou trois rangs autour des vraies étamines, qui sont nombreuses, à filets courts et à anthères oblongues, d'un jaune rouge. Stigmate sessile couronnant la capsule sèche qui forme le fruit.

Plante formée de tiges ou pétioles longs qui conduisent chacun jusqu'à la surface de l'eau une feuille grande, cordiforme-arrondie, lisse, luisante et fixée au pétiole par une échancrure profonde. Les racines sont très-longues et très-grosses, charnues, noueuses, brunes-verdâtres au dehors, et marquées de cicatrices qui ont donné insertion aux pétioles ; elles sont très-blanches en dedans.

Odeur des fleurs peu forte, désagréable, qui réside dans le centre seulement ; les pétales blancs et le calice n'ont ni odeur ni saveur, tandis que les feuilles ont une saveur et une odeur désagréables. La saveur de la racine est un peu acerbe et amère.

Cette racine se sèche et se conserve dans les boutiques. On la coupe par rouelles minces, on l'enfile et on l'étend ; elle diminue beaucoup de volume, perd de sa blancheur, de son amertume, mais conserve sa saveur un peu astringente et comme mucilagineuse. Les fleurs

deviennent insipides et inodores en séchant, et elles perdent beaucoup de leur poids, parce qu'elles sont naturellement fort épaisses et comme imbibées de l'eau dans laquelle elles vivent; aussi leurs propriétés deviennent-elles à peu près nulles après la dessiccation. On ne trouve pas les graines dans les boutiques, et les feuilles ne se sèchent pas. Les fleurs sont faciles à reconnaître, quelque sèches qu'elles soient, en ce qu'elles forment des touffes de pétales d'un blanc sale, soutenus par le calice qui forme une sorte d'entonnoir d'un vert obscur. Les morceaux de racine sèche sont reconnaissables à leur légèreté, à la couleur jaunâtre de l'écorce, et aux taches noires ou noirâtres qui y restent.

Préparations, doses. On prescrit cette racine en décoction, depuis deux gros jusqu'à une demi-once, dans une pinte d'eau. On peut porter la dose au double, surtout si elle est sèche. On a conseillé de la même manière les feuilles fraîches, mais on les emploie très-rarement. Il en est de même des fleurs, que l'on emploie plus souvent en sirop pour édulcorer les potions, ou dont on donne l'eau distillée comme celle de laitue ou de tilleul, à plusieurs onces. On a appliqué les feuilles sur les plaies, et des tranches longitudinales de racine sur la plante des pieds, pour y déterminer de l'irritation dans les fièvres intermittentes.

Propriétés, usages. Il est peu de plantes auxquelles on suppose plus généralement une propriété qu'elles ne possèdent pas, qu'au nénuphar. Depuis la plus haute antiquité on lui a attribué une action rafraîchissante et anti-aphrodisiaque, ce qui le faisait donner pour réprimer les désirs vénériens. On l'administrait aux cénobites, on en faisait des distributions dans les couvens; et, bien qu'aucun désir n'en fût jamais comprimé, on continuait son usage comme si ses effets eussent été réels. Toutefois, dans les derniers temps, on a recherché quelles impressions il produisait sur nos organes, et il est resté démontré que la racine de nénuphar, surtout à l'état frais, en raison de ses principes acerbes et amers, était plus capable de produire de l'excitation que du calme. On a observé

que ses fleurs étaient purement émollientes, relâchantes, et, à cause de l'odeur vireuse qu'elles manifestent lorsqu'elles sont fraîches, on leur a supposé une légère propriété narcotique qui n'est pas encore démontrée par des faits précis. C'est donc principalement comme émollient, rafraîchissant, qu'il faut conseiller le nénuphar, quand il y a ardeur, inflammation, fièvre, dans la blénorrhagie. les fleurs blanches, la dysenterie, l'inflammation des voies urinaires, ou seulement l'ardeur d'urine, dans l'hémoptysie et les insomnies opiniâtres qu'une chaleur intérieure produit. Dans tous ces cas et dans d'autres analogues, il n'agit pas par une action anti-aphrodisiaque spéciale, mais seulement à la manière du mucilage des malvacées. Sous ce rapport on peut conserver le nénuphar dans la matière médicale, et s'en servir pour satisfaire l'imagination de quelques malades qui y mettraient plus de prix qu'à une simple préparation de racine de guimauve, bien que le médecin instruit apprécie autant cette dernière, même dans la nymphomanie.

Le nénuphar fleurit depuis le mois de juin ou même de mai, jusqu'en juillet et août. C'est donc pendant tout l'été qu'on peut recueillir ses fleurs à la surface des eaux tranquilles et stagnantes où elles se trouvent avec les feuilles, tandis que ses racines vivaces plongent au fond de la vase d'où l'on peut les arracher en tout temps, mais où l'on les va chercher pendant la belle saison ; alors elles sont grosses comme le bras, et aussi longues.

On peut le cultiver dans tous les étangs et les bassins des jardins ; il suffit d'y jeter des graines aussitôt la maturité, ou des portions de racines venant d'être arrachées.

Le Nénuphar jaune, *nymphæa lutea*, Lin., ne diffère du précédent que par la couleur des pétales, par un plus petit volume, et un calice à cinq divisions beaucoup plus longues que les pétales ; du reste il se trouve dans les rivières et les eaux courantes, et ne diffère en rien du blanc pour les propriétés médicinales.

NERPRUN. Noirprun. Bourge épine. *Rhamnus catharticus*. Pentandrie monogynie. Lin. Famille des nerpruns. Juss.

Fleurs d'un jaune verdâtre, agglomérées en paquets le long des petites branches et aux aisselles des feuilles; elles ont de courts pédoncules et sont souvent dioïques. Calice en godet, à quatre divisions peu distinctes; corolle à quatre pétales très-petits; quatre étamines encore plus courtes, à anthères arrondies; un style à stigmate quadrifide. Il y a des individus où les quatre étamines sont avortées à la base; d'autres au contraire qui n'ont qu'un rudiment d'ovaire. Pour fruits, des baies noires dans la maturité, rondes, charnues, à suc vert, et contenant quatre graines dures, ovales.

Arbrisseau de huit à dix, et jusqu'à vingt-quatre pieds quand il est cultivé, sur une tige droite, à écorce lisse, grisâtre, à bois jaunâtre, à rameaux nombreux et diffus, qui deviennent épineux à leurs extrémités en vieillissant; ils portent des feuilles opposées, ou sans ordre, à pétioles minces, un peu moins longs qu'elles, ovales, arrondies, peu grandes, à dents fines et peu pointues, à nervures courbes, lisses et d'un vert foncé en dessus; d'un vert jaune en dessous.

Aucune des parties du nerprun n'a de saveur ni d'odeur remarquables, si ce ne sont ses baies dont l'odeur est peu agréable lorsqu'on les écrase, et la saveur âcre, amère et nauséabonde; elles teignent la salive en vert.

Une partie de ces qualités se perd lorsqu'on fait sécher ces baies, cependant on en trouve quelquefois, mais rarement, dans les boutiques. Quant à l'écorce de nerprun, quoique son action purgative soit attestée par des faits, on ne s'en sert jamais: c'est presqu'uniquement le suc des baies fraîches qui est employé.

Préparations, doses. On fait avec ce suc fermenté un sirop bien connu, et très-employé comme purgatif

à la dose d'une once jusqu'à deux ou même trois. On peut s'en servir pour remplacer la manne dans les potions purgatives, dites *médecines*. On prescrit le plus souvent la dose que j'indique par cuillerée d'heure en heure, en donnant, dans l'intervalle, des boissons douces et tièdes pour prévenir l'irritation des intestins. Le suc frais s'est donné quelquefois à la dose d'une demi-once ou d'une once, et l'extrait ou le rob jusqu'à celle d'un gros ou d'un gros et demi. Dans les campagnes on met vingt-cinq à trente baies sèches ou vertes dans la soupe du matin, et on se purge ainsi; mais ce moyen ne convient qu'aux hommes robustes; il est préférable d'en faire bouillir quinze à vingt dans un verre d'eau ou de bouillon, et de boire cette décoction en y ajoutant un demi gros de crème de tartre. On peut employer à la même préparation, deux à trois gros de baies sèches, ou faire avaler un gros de leur poudre. On soupçonne que cette substance est un des ingrédiens des fameuses poudres d'Alliaud; Peyrilhe croit même qu'elle n'est composée que de ces baies cueillies avant la maturité, torréfiées et réduites en poudre. Enfin, on a conseillé deux baies sèches chaque matin pour la goutte.

Propriétés, usages. La propriété purgative est à peu près la seule que l'on connaisse au noirprun, mais elle est certaine et constante. Il ne purge pas sans irriter les membranes muqueuses, par conséquent, il agit à la manière des drastiques, et peut produire l'évacuation de beaucoup de sérosités si la dose est élevée; aussi l'a-t-on placé parmi les hydragogues. C'est un des purgatifs indigènes les plus commodes et les plus sûrs. Cependant on lui a trouvé des inconvéniens; par exemple, de donner des coliques, de produire la sécheresse de la bouche, de la gorge, la soif, de faire vomir à haute dose, etc. Quoi qu'il en soit, ses baies n'amènent pas cette ardeur interne qui accompagne souvent l'usage des drastiques, et elles ne rougissent même pas les urines. On peut au reste remédier à une partie de leurs inconvéniens, en prescrivant pendant qu'elles agissent, une boisson émolliente prise par verre, en ne les ad-

ministrant qu'aux personnes d'un tempérament robuste; enfin, en en cessant l'usage aussitôt qu'elles produisent l'abattement des forces sans amener d'évacuations considérables. C'est principalement contre les leucophlegmasies et les autres hydropisies qu'on les a conseillées. L'irritation qu'elles déterminent sur les intestins, en même temps qu'elles évacuent, a déterminé à s'en servir pour déplacer des affections éloignées, l'apoplexie, les inflammations viscérales, les dartres, etc.; ou pour guérir des empâtemens commençans dans quelques parties du ventre, pour suppléer à des exutoires, à des évacuations supprimées, etc. Mais il est quelquefois utile d'en interrompre l'usage si on doit les continuer long-temps.

Le nerprun fleurit en mai et juin; c'est en octobre que l'on récolte ses baies, dans les lieux incultes, les bois, les buissons et les haies. On le cultive aussi dans les jardins et assez facilement, parce qu'il est très-rustique, qu'il ne craint pas le froid, et que tous les terrains et toutes les expositions lui conviennent. On peut le produire de graines semées en plate-bande de bonne terre, aussitôt la maturité; elles ne lèvent que l'année suivante. On ne doit pas transplanter le jeune plant avant la seconde année et toujours à l'automne. Au reste, pour éviter toutes ces lenteurs, on a le plus souvent recours aux marcottes qui s'enracinent facilement et donnent des plantes plus fortes la seconde année.

On a conseillé, pour remplacer les baies du nerprun purgatif, celles de la bourdaine et de quelques autres espèces de nerpruns, mais elles sont beaucoup moins purgatives.

NOYER. N. ROYAL. *Juglans regia*. Monoëcie polyandrie. LIN. Famille des térébinthacées. JUSS.

Fleurs monoïques, les *mâles* en longs chatons; calice d'une seule écaille entière; corolle plane à six découpures; une vingtaine d'étamines courtes à an-

thères ovales. Fleurs *femelles* sessiles, et rassemblées deux ou trois au bout des rameaux de l'année précédente; calice campanulé à quatre découpures; corolle un peu plus grande, divisée de même; sur l'ovaire un style court à deux stigmates. Pour fruit, une drupe bien connue sous le nom de noix.

Arbre de grande dimension, à tête très-touffue, à écorce cendrée, à rameaux celluleux et à feuilles alternes, très-étendues, par cinq à sept, et quelquefois neuf folioles larges, une terminale et les autres opposées par paire, presques sessiles, ovales, entières, glabres, d'un vert foncé et luisantes en dessus.

Ces feuilles ont une odeur forte, aromatique, assez agréable. Leur saveur est un peu amère, résineuse et piquante. Il en est à peu près de même des fleurs ou chatons. L'écorce verte des fruits ou *brou de noix* est peu odorante, et d'une saveur piquante plutôt qu'amère.

On sèche encore les feuilles, que l'on trouve dans les boutiques avec leur forme, leur dimension, leur odeur et leur saveur; mais elles sont très-fragiles et d'un jaune brun. Il en est de même des fleurs qui changent peu de forme et de qualités, tandis que par la dessiccation, le brou devient mince, recoquillé, et prend une saveur douceâtre et sucrée.

Préparations, doses. Le brou vert est la partie la plus employée du noyer. On en fait des décoctions à une once ou deux par pinte d'eau, réduite plus ou moins. On en prépare une liqueur sucrée, d'un très-bon goût, mais peu employée comme médicament. On prescrivait autrefois la poudre de cette écorce à un gros par prise dans du vin; mais la dessiccation changeant tout-à-fait la saveur de cette substance, on n'en obtenait qu'un médicament sans effet, si ce n'était par le vin. Quant à l'eau des trois noix qui se donnait comme stomachique et diaphorétique, depuis une once jusqu'à six, on en fait très-peu d'usage à présent. Elle était formée par la distillation successive de la même eau avec la fleur et les chatons du noyer; puis avec

les noix, aussitôt qu'elles étaient nouées; enfin, avec ces mêmes noix arrivées à maturité. Les feuilles de noyer ont été beaucoup plus employées en décoction à l'extérieur qu'elles ne le sont maintenant. Cependant on les fait encore entrer quelquefois dans des lavemens, des bains médicamenteux. Les noix peuvent servir à former des émulsions comme les amandes. Enfin, on donne encore quelquefois en lavement, plusieurs onces de l'huile récente provenant des noix de l'année.

Propriétés, usages. Les qualités sensibles du brou des noix vertes, ne permettent pas de douter de ses propriétés médicinales. M. Swediaur l'a reproduit dernièrement comme sudorifique, et très-propre à guérir les maladies vénériennes anciennes et rebelles. Mais ses expériences ne me paraissent pas très-concluantes en faveur de ce moyen, parce que dans la préparation qu'il prescrit se trouvent des substances dont l'action sur ces maladies est incontestable. Cependant comme l'expérience de ce praticien peut donner de l'autorité à ses préceptes, on fera bien d'ajouter ce moyen aux sudorifiques ordinairement employés dans les véroles rebelles, contre lesquelles, au reste, on se trouve presque toujours bien d'employer des préparations composées de plusieurs ingrédiens. On a aussi beaucoup vanté, et plusieurs fois employé avec succès, les décoctions de brou contre les vers des intestins, particulièrement les lombrics. On en a fait des gargarismes astringens contre les affections atoniques de la bouche, de la gorge, les aphthes, etc. Toutes les préparations des feuilles du noyer sont toniques et faiblement astringentes. Le peuple se sert encore quelquefois de leur décoction pour bassiner les ulcères. Lorsqu'il s'adresse à ceux qui ont besoin d'une légère excitation pour ranimer les chairs et les empêcher de produire une suppuration atonique, il a lieu de se louer de leur usage. Quant à l'huile de noix, elle ne vaut pas mieux qu'une autre espèce d'huile pour arrêter les douleurs de coliques; elle est calmante et adoucissante tant qu'elle est récente; mais si elle ne réussit pas à guérir la colique, elle l'augmente par son séjour, et

ce que, devenant promptement rance dans les intestins, elle les irrite et ne fait qu'accroître les souffrances.

Le noyer fleurit aux mois d'avril et de mai, et ses fruits sont mûrs, comme on sait, en automne; on doit donc récolter ses fleurs et ses chatons au printemps, ses feuilles pendant toute la belle saison, et ses fruits avant l'hiver. Le noyer ne vient pas naturellement dans nos climats, mais la culture le produit abondamment de semis, et le fait croître et rapporter facilement. Cependant, comme on ne le cultive jamais pour fournir ses produits à la médecine, je renverrai pour sa culture au *Bon Jardinier* qui l'indique avec détail, et surtout au *Jardin fruitier.*

On peut remplacer le brou et les feuilles par beaucoup de substances toniques et astringentes, et l'huile de noix par celle d'amandes douces ou de noisettes.

NUMMULAIRE. **Herbe aux écus. Lysimachie monnoyère ou nummulaire. Herbe a cent maux ou a tuer les moutons.** *Lysimachia nummularia.* Pentandrie monogynie. Lin. Famille des lysimachies. Juss.

Fleurs jaunes, assez grandes, solitaires sur des pédoncules courts et axillaires qui s'allongent beaucoup lors de la maturité de la graine. Calice à cinq divisions ovales, pointues; corolle en roue, à cinq découpures oblongues, si profondes que le tube est presque nul; cinq étamines courtes de la couleur des pétales, terminées en pointe et s'élargissant vers la base; style filiforme à stigmate obtus dépassant les étamines. Pour fruit une capsule globuleuse s'ouvrant à dix valves, et à semences anguleuses.

Plante d'un pied ou un peu plus, à tiges rampantes, couchées sur la terre, simples, si ce n'est à la base où elles sont rameuses, quadrangulaires, comprimées alternativement d'une articulation à l'autre, et cannelées de la même manière, glabres, luisantes,

portant des feuilles opposées, à courts pétioles, ovales-arrondies, entières, d'un beau vert foncé, glabres et luisantes. Racine fibreuse.

La nummulaire n'a point d'odeur ni de saveur marquées, ou tout au plus elle a une âcreté ou une acerbité très-faible qu'elle perd par la dessiccation. On la trouve sèche dans les boutiques; elle s'y vend encore quelquefois : mais c'est toujours un remède populaire que les médecins ne connaissent plus, si ce n'est pour se rappeler les propriétés imaginaires qu'on lui attribuait.

On la donnait en décoction dans l'eau ou le lait, à une poignée par pinte; et en raison de ses prétendues propriétés astringentes et vulnéraires, on la prescrivait dans les flux et dans les ulcérations internes et externes, la diarrhée, la dysenterie, les fleurs blanches, le scorbut, l'hémoptysie, les ulcères du poumon; enfin c'était l'*herbe à cent maux*. Aujourd'hui on ne l'applique plus à aucun, et je n'en fais mention que parce qu'elle se vend encore quelquefois à Paris, et s'emploie dans les campagnes.

Elle fleurit aux mois de juin et de juillet, dans les prés, les bois frais et humides, où elle est vivace, et peut être cueillie pendant toute la belle saison; on ne la cultive pas.

Une autre espèce du même genre, la Lysimachie vulgaire, *lysimachia vulgaris*, Lin., se trouve encore quelquefois dans le commerce des plantes. Ses fleurs jaunes, dorées, sont en panicule à la fin d'une tige de deux à trois pieds et rameuse en haut; ses feuilles sont lancéolées, presque sessiles; les racines sont rampantes et vivaces; on lui attribuait des propriétés analogues à celles de la nummulaire; on la donnait dans les mêmes maladies, et elle est aussi inutile.

Elle fleurit en même temps, et se trouve dans les mêmes lieux.

ŒILLET ROUGE. ŒE. A BOUQUET. ŒE. COMMUN. ŒE. DES FLEURISTES OU DES JARDINS. ŒE. GIROFLÉE. ŒE. GRENADIN. *Dianthus caryophyllus.* Décandrie digynie. LIN. Famille des caryophillées. JUSS.

Fleurs d'un beau rouge foncé, grandes, solitaires au haut de chaque branche. Calice tubulé, cylindrique, à cinq dents longues et pointues, soutenu à la base par une espèce de second calice formé de quatre écailles opposées deux à deux, courtes, pointues et réunies de chaque côté par une membrane; corolle de cinq pétales à onglet long comme le calice, et à lame arrondie, triangulaire, crénelée au sommet; dix étamines de la longueur du calice, à anthères oblongues, penchées, rouges; deux styles plus longs, à stigmate pointu, recourbé en dehors. Capsule cylindrique, à une loge qui contient des semences arrondies et aplaties.

Plante d'un à deux pieds, à tiges droites, minces, géniculées, ramifiées en haut, arrondies, d'un vert foncé, lisses, avec des articulations gonflées et d'un vert pâle d'où naissent des feuilles opposées, sessiles, étroites, longues, diminuant de la base au sommet qui se termine en pointe, d'un vert glauque, lisses et épaisses. Les feuilles du haut sont les plus courtes, celles du collet de la racine sont les plus longues et en plus grand nombre. Cette racine est rameuse, fibreuse, noirâtre, et blanche en dedans.

L'odeur des pétales de cet œillet est suave, et se compare ordinairement à celle du girofle; le reste de la plante est inodore; les feuilles et les fleurs sont insipides ou n'ont qu'une saveur très-faible, douceâtre et peu agréable.

On conserve dans les boutiques ses fleurs avec leur calice; dans cet état elles sont inodores et d'une saveur herbacée assez désagréable : on en monde quelquefois les pétales; ce sont les seules parties que l'on doive employer.

Préparations, doses. On conseille l'infusion de ces pétales à la dose de deux à trois gros jusqu'à une once par pinte d'eau; mais c'est le sirop que l'on emploie le plus ordinairement à la dose d'une once ou deux dans les potions; il en est de même, quoique plus rarement, de l'eau distillée; on ne conseille plus la conserve.

Propriétés, usages. Au reste, les propriétés de l'œillet sont si mal déterminées, et ses usages si vaguement indiqués par les auteurs, qu'on l'emploie moins chaque jour; cependant il a des propriétés réelles; seulement on les appliquait mal lorsqu'on le conseillait dans les fièvres malignes et pestilentielles. C'est avec raison qu'on fait entrer le sirop d'œillet dans les potions *cordiales*, car il produit réellement une action tonique et légèrement excitante sur l'estomac; il peut par conséquent concourir à rétablir le ton de cet organe, et remédier aux digestions pénibles et lentes; mais ces propriétés ne sont pas assez énergiques pour que l'on trouve en lui un sudorifique puissant, un *alexitère*, etc.

L'œillet rouge simple, seul employé en médecine, fleurit aux mois de juin et de juillet; c'est alors qu'on peut en récolter les pétales.

Tout le monde sait qu'il est vivace, puisqu'il est peu de jardins où l'on ne le cultive pour l'agrément, à cause de ses fleurs : aussi sa culture est tellement connue que je renvoie à cet égard aux livres qui en traitent spécialement, et notamment au *Bon Jardinier.*

On conseille, pour remplacer l'œillet rouge, les autres espèces et la giroflée; mais il vaut mieux le suppléer par l'écorce d'orange, et surtout par le sirop de celle-ci qui me paraît avoir des propriétés analogues et plus énergiques.

OGNON. OIGNON. AIL OGNON. O. COMMUN. O. BLANC. *Allium cepa.* Hexandrie monogynie. LIN. Famille des asphodèles. JUSS.

Fleurs blanches, très nombreuses, et rassemblées en une grosse tête arrondie et terminale; point de calice; corolle à six pétales oblongs, un peu pointus, ouverts en étoile; six étamines à filamens blancs, alternativement simples et trifides à la base, et portant des anthères d'un jaune verdâtre; style court, à stigmate, sur un ovaire gros et triangulaire qui devient une capsule courte, trigône, à trois loges contenant des graines arrondies.

Plante de trois à quatre pieds, par une hampe ou tige fistuleuse, grosse, ventrue inférieurement, nue et glabre; feuilles radicales, moins longues que la tige, également fistuleuses, arrondies, pointues, vertes, et couvertes, ainsi que la tige, d'une sorte de poussière glauque. La racine, bien connue sous le nom d'ognon blanc, est une bulbe plus ou moins grosse, arrondie, composée de tuniques charnues qui se recouvrent, et dont les extérieures sont plus minces: la partie inférieure forme un plateau qui donne naissance à beaucoup de radicules blanchâtres formant véritablement la racine.

Toute la plante, et principalement la bulbe, contient un suc âcre, volatil, d'une odeur piquante qui, comme l'on sait, excite l'écoulement des larmes quand on coupe ou qu'on écrase ses tuniques. La saveur de l'ognon est âcre et piquante; mais quand on l'a mâché, l'âcreté se passe, et il reste une saveur douce et même sucrée.

Préparations, doses. L'ognon sert beaucoup plus dans les cuisines que pour médicament; dans l'un ou dans l'autre cas il s'emploie cru ou cuit. Comme aliment, le plus souvent on le mange cuit; cependant à l'état de crudité, on le fait servir quelquefois d'assaisonnement, ou même les pauvres le mangent seul dans plusieurs contrées. De cette manière il ne peut devenir alimentaire

que par l'habitude, car il stimule toujours fortement les estomacs qui ne sont pas faits à son impression. Il doit par conséquent être mangé avec réserve par les personnes d'un tempérament bilieux, nerveux et surtout par celles dont l'estomac est irritable. L'on prescrit le suc exprimé de l'ognon jusqu'à la dose de quelques onces; toutefois ce n'est pas la manière la plus commune de l'administrer. On en fait plus souvent prendre des décoctions que l'on prépare avec un ou deux ognons, selon leur volume, coupés par tranches et cuits dans une pinte d'eau. Enfin, à l'extérieur on pile ou l'on écrase l'ognon cru pour le joindre à la moutarde en sinapisme, ou on le cuit pour faire avec sa pulpe des cataplasmes émolliens.

Propriétés, usages. Puisque l'ognon est plus souvent dans les mains du cuisinier que dans celles du pharmacien; puisque l'espèce de vénération de l'antiquité pour cette plante est détruite; que les vertus merveilleuses qu'on lui attribuait pour guérir la surdité, la peste, fondre la pierre, ou empêcher les cheveux de tomber, sont à peu près oubliées, je bornerai cet article à deux faits : 1°. l'ognon cru agit à la manière des stimulans; introduit dans l'estomac à petite dose, il excite l'appétit; à plus forte dose il produit de la chaleur, de l'irritation, il augmente les mouvemens organiques, la sécrétion des urines, la transpiration pulmonaire, amène l'écoulement des règles, quand l'excitation peut produire ces effets, et même, dit-on, il réveille l'action des organes génitaux. D'après ces données, on conçoit quelle peut être son utilité dans les affections scorbutiques, les hydropisies, et beaucoup de maladies dont le caractère est l'atonie. Enfin, si on applique l'ognon cru sur la peau, on en obtient un effet analogue à celui de la moutarde, mais moins prononcé. 2°. L'ognon cuit agit au contraire à la manière des émolliens; il forme un aliment doux; ses tisanes sont pectorales, adoucissantes, et peuvent être employées avec succès pour combattre les irritations, les inflammations et surtout les affections catarrhales aiguës, celles du pou-

mon, les toux opiniâtres, et même la phthisie; les inflammations des voies urinaires et autres. Cependant je dois prévenir que les tisanes d'ognon, quelque bien cuit qu'il soit, conservent toujours avec la qualité mucilagineuse, une certaine quantité de principes excitans; et à cause de cela je conseille de ne les donner que dans le moment où l'irritation catarrhale a cessé d'être dans sa plus grande force. Quant à l'emploi de l'ognon cuit à l'extérieur, il en résulte une médication émolliente très-propre à combattre les inflammations locales, les bubons, les phlegmons, les clous, les panaris, les brûlures, etc. Dans tous les cas, il diminue la tension inflammatoire, la douleur, la rougeur, et détermine la suppuration lorsqu'elle doit avoir lieu.

L'ognon fleurit en juillet et août; on le recueille ordinairement en automne pour le conserver l'hiver et le printemps. Aussitôt que les feuilles sont bien jaunes on arrache les ognons, et on les expose sur la terre dans un lieu sec, en plein air, et mieux encore au soleil; on les laisse ainsi pendant quinze jours avant de les serrer. Lorsque vient le printemps, il faut les placer dans les circonstances les moins favorables à la germination, parce qu'aussitôt que les germes y naissent, les ognons perdent beaucoup de leurs propriétés et ne doivent plus être employés.

Leur culture est facile : il suffit de les semer à la volée dans des planches de terre substantielle, mais amendée de l'année précédente seulement; car trop fraîchement fumée elle pourrait lui nuire, à moins qu'on ne l'ait préparée avec du terreau bien consommé. On doit même l'ameublir par deux labours, le dernier une semaine ou deux avant de semer; on a soin aussi de piétiner sur la planche ou d'y passer le rouleau; et quand la graine est répandue, l'on herse avec la fourche, on passe le râteau, ou l'on jette par-dessus un peu de terreau, et l'on arrose si le temps est trop sec. S'il fait très-froid, ou qu'il tombe de la neige, on recouvre le semis de feuilles ou de litière.

Quand le plant vient trop dru, on l'éclaircit, ou l'on repique dans des terres plus fortes à trois pouces de distance. Comme l'ognon est bisannuel, quand on veut en avoir la graine il faut attendre le mois de novembre ou de décembre pour replanter les plus beaux, ou ceux qui commencent à pousser; on les met en lignes à six ou sept pouces de distance, et au mois d'août, ou de septembre suivant, les semences arrivent à leur maturité. Le semis s'en fait en mars; elles lèvent pendant deux ans, ou tout au plus pendant trois.

Dans tout ce que j'ai dit jusqu'ici, j'ai toujours entendu parler de l'ognon blanc qui est préféré pour les usages de la médecine, parce qu'on le trouve plus doux; mais on peut le remplacer par le ROUGE ou DORÉ, *allium moly*, Lin., ou même par d'autres espèces ou variétés qui s'en rapprochent le plus; on pourrrait aussi le remplacer par le POIREAU, qui a les propriétés de l'ognon cuit.

OLIVIER. *Olea europœa.* Diandrie monogynie. LIN. Famille des jasmins. JUSS.

Fleurs blanches, petites, disposées en grappes petites et serrées dans l'aisselle des feuilles, et rarement solitaires. Calice très-petit, court et à quatre dents; corolle un peu plus grande, à tube court, et à limbe formant quatre divisions ovales; deux étamines à anthères arrondies; un style simple, court, à stigmate épais et bilobé, sur un ovaire qui devient un drupe ovale, formé d'un noyau osseux, à deux loges ou à une seule, et contenant une ou deux amandes. Ce noyau est entouré d'une pulpe verdâtre, terne, charnue et huileuse.

Arbre de grandeur médiocre, ou de vingt à trente pieds, à bois dur, veiné, à rameaux tortueux, à cime peu régulière, et à écorce lisse et cendrée. Les feuilles sont persistantes, opposées, fermes, dures, minces, oblongues, étroites, lancéolées, pointues, entières,

vertes et lisses en dessus, plus blanches et presque soyeuses en dessous, et quelquefois tiquetées de blanc sur les deux faces.

Ces feuilles sont inodores, amères et acerbes. On les trouve quelquefois sèches chez les marchands où elles conservent leur saveur et leurs formes. Il découle de l'olivier un suc qui se concrète, et qui est bien connu sous le nom impropre de gomme de l'olivier. Je ne m'arrêterai pas à ce produit, parce qu'il est très-rare sur les oliviers de France, qu'il ne vient en quantité notable que dans des pays plus chauds, et que d'ailleurs il n'est plus employé comme médicament. Les olives sont la partie qui intéresse le plus la médecine, à cause de l'huile qu'elles contiennent dans le *brou* qui entoure le noyau. Ce brou n'a qu'une saveur âpre et amère, et cependant l'huile qu'on en retire par expression est douce et agréable. Quand elle n'est pas mélangée avec quelques autres huiles, elle est transparente, d'un blanc jaune ou verdâtre; elle se concrète facilement, et si elle est récente, exprimée d'olives fraîches, mûres et saines, elle se rancit plus difficilement que les autres huiles, et possède toutes les qualités dont elle est susceptible.

Préparations, doses. L'huile d'olive est employée beaucoup moins qu'autrefois à l'intérieur; rarement elle entre dans les potions, parce que l'huile d'amandes douces lui est le plus souvent préférée. Sa dose varie selon les cas, depuis demi-once ou une once jusqu'à trois ou quatre. Mais on a remarqué qu'elle déterminait quelquefois le vomissement; et, pour éviter cet inconvénient, on a prescrit de l'unir à du sucre ou à un acide végétal, du vin, ou même a une huile essentielle. On la donne aussi en lavement à la dose de quelques onces dans le liquide dont on se sert; mais dans ce cas, il faut avoir soin de donner le lavement de manière que, pendant que le liquide est poussé dans le ventre, la canule soit la partie la plus élevée de la seringue, pour que l'huile qui surnage soit introduite la première devant le flot du liquide. A l'extérieur, l'huile est souvent employée. On peut en faire des

onctions douces avec une éponge ou une flanelle imbibée, ou seulement avec la main ; mais il vaut mieux faire pénétrer le liquide huileux dans le tissu de la peau au moyen de frictions, qui en même temps reveillent son action ; elle peut ainsi agir sur des organes sous-jacens, ou sur des parties éloignées. Tout le monde connaît le liniment volatil qui s'emploie de la même manière, mais principalement sur les parties affectées de douleurs rhumatismales chroniques, de paralysie, sur les tumeurs froides, etc. Il est composé d'huile d'olive et d'ammoniaque, dans la préparation d'un, deux, trois dixièmes de la dernière, ou de la moitié même, selon la force qu'on veut lui donner. On trouve parmi les médicamens officinaux une grande quantité d'emplâtres et d'onguens qu'il serait trop long d'énumérer, et dans lesquels l'huile d'olive entre comme principal ingrédient. Enfin, le marc d'huile, ou ce qui reste après l'expression des olives, a été conseillé, et souvent employé, en bain dans les pays de fabrication, dans les mêmes cas que les marcs de raisin dont je parlerai à l'article *vigne;* mais il ne me paraît pas douteux que ces derniers soient préférables.

Quant aux feuilles d'olivier, on peut les donner en poudre depuis un gros jusqu'à deux, ou en décoction à une once par pinte d'eau.

Propriétés, usages. On emploie assez rarement ces feuilles, quoiqu'elles soient toniques et un peu excitantes. Elles ne sont pas préférables aux plantes amères et acerbes communes, aussi le conseil de les donner pour remplacer le quinquina dans les fièvres intermittentes, n'a-t-il été suivi par aucun praticien. Quant à l'huile, elle est adoucissante, lubrifiante, relâchante et peut servir à tous les usages auxquels on emploie l'huile d'amandes douces. On s'en sert plus rarement à l'intérieur, bien qu'elle rancisse moins facilement; mais comme elle est encore susceptible d'éprouver cet effet, qu'à haute dose elle pèse sur l'estomac, et peut-être aussi parce qu'elle est alimentaire, elle sert peu à titre de médicament. Les principales maladies

contre lesquelles on l'a employée sont les irritations et inflammations aiguës de la poitrine, les douleurs néphrétiques, la strangurie, les coliques causées par des amas de matières stercorales ou des hernies, celles qui suivent l'accouchement, etc., pour tuer les vers intestinaux et purger en relâchant de manière à les évacuer; enfin dans les empoisonnemens, et surtout dans ceux causés par les cantharides. C'est surtout dans ces derniers cas qu'on l'emploie à haute dose. Elle enveloppe les substances corrosives, en diminue l'activité et calme l'irritation qu'elles ont produite. Par tous ces motifs, il est utile de la prescrire à très-haute dose; mais dans les autres maladies où on la donne en petite quantité, si elle ne produit pas promptement l'effet qu'on en attend pour être évacuée ensuite, elle devient bientôt rance, et irrite au lieu d'adoucir; c'est une remarque que j'ai déjà faite à l'occasion de l'huile d'amandes douces, et que je reproduirai peut-être plus tard quand je traiterai de quelques autres substances huileuses, parce qu'il ne faut pas la perdre de vue lorsqu'on donne l'huile à l'intérieur. A l'extérieur peut-être n'emploie-t-on pas assez l'huile d'olive. Ce n'est pas, j'en conviens, qu'on doive beaucoup compter sur l'usage des frictions huileuses pour prévenir la contagion pestilentielle, ni qu'elles doivent avoir plus d'action que les frictions sèches contre l'hydropisie; mais il paraît que, comme adoucissante et calmante, l'huile est préférable aux émolliens pour diminuer les accidens causés par la piqûre de la vipère, de certains serpens, des insectes; pour apaiser les douleurs que les changemens de température reproduisent souvent aux cicatrices, aux fractures consolidées, et dans beaucoup de cas analogues.

L'olivier fleurit en juin et pendant une grande partie de l'été. Naturalisé dans nos départemens méridionaux, il y est un objet important de culture à cause de l'huile de ses fruits, dont il se fait une consommation considérable; mais cette culture a si peu de rapport à la médecine, que je n'en ferai pas mention.

L'amandier, le noyer et même le ricin, peuvent suppléer cet arbre sous le rapport de l'huile que fournissent leurs fruits.

ORANGER. O. DOUX. *Citrus aurantium.* Polyadelphie icosandrie. LIN. Famille des orangers. JUSS.

Fleurs blanches, en petites grappes courtes, dans les aisselles des feuilles ou à l'extrémité des rameaux. Calice blanchâtre, à cinq divisions courtes et pointues; corolle à cinq pétales épais, ovales oblongs, ouverts et recourbés en dehors; une vingtaine d'étamines à filets blancs réunis en paquets par le bas, et surmontés chacun d'une ou plusieurs anthères jaunes; style beaucoup plus court que les étamines, à stigmate globuleux. Fruit gros, arrondi, composé de plusieurs loges contenant une pulpe dans des vésicules, d'un suc acide doux, sucré, agréable, et de semences cartilagineuses, ovales, un peu aplaties: toutes ces parties recouvertes d'une écorce peu épaisse, chagrinée et d'un jaune doré.

Arbre de grandeur variable, mais moyenne dans son pays natal, à tronc droit, à écorce d'un brun cendré, à bois dur, compact et blanc, à rameaux étalés, nombreux, verdâtres, avec des aiguillons avant la greffe. Feuilles alternes et portées sur des pétioles ailés, oblongues, pointues, luisantes, glabres, d'un vert plus ou moins jaunâtre, et criblées de points comme le mille-pertuis. La racine est jaunâtre et ligneuse.

Tout le monde connaît l'odeur aromatique, suave, des fleurs de l'oranger; leur saveur est légèrement amère. Les feuilles ont une odeur faible, mais agréable, due à l'huile essentielle renfermée dans des vésicules visibles en regardant la lumière à travers ces feuilles; chaque point transparent que l'on aperçoit est une vésicule huileuse et résineuse; aussi en écrasant ces feuilles on rend leur odeur beaucoup plus forte. La saveur en est un peu plus amère que celle des fleurs, avec quelque chose de résineux et d'aromatique. Le suc du fruit, d'abord acide avant la maturité parfaite, devient

ensuite d'une acidité douce, sucrée et très-agréable. L'écorce de l'orange est amère, piquante et aromatique. Dans l'état frais, en la pressant, on en fait jaillir des gouttelettes d'huile essentielle qui donnent une odeur très-agréable.

On emploie assez rarement les feuilles d'oranger vertes, quoiqu'on puisse facilement se les procurer, puisqu'il est peu de jardins où il n'existe un oranger. On en fait sécher une grande quantité pour le commerce pour les conserver; mais on ne les choisit pas toujours assez bien. A Paris, par exemple, l'on recueille toutes les feuilles qui tombent des arbres pendant leur transport des orangeries dans les jardins. Ces feuilles se détachent parce qu'elles ne végètent plus; donc elles ne contiennent plus de principes actifs. Il en est de même des feuilles qui, bien qu'elles tiennent à l'arbre, sont devenues jaunes. Si l'on veut obtenir des feuilles d'oranger tous les effets que l'on peut en attendre, il faut choisir celles qui végètent le plus fortement, dont la forme est la plus régulière, et qui sont d'un beau vert foncé. On doit encore les sécher avec précaution, promptement, et de manière qu'elles conservent leur couleur verte sans altération, une partie de leur odeur et toute leur saveur. Il faut donc rejeter les feuilles d'oranger sèches qui ne conserveraient pas ces qualités, et seraient jaunies ou tachées. Enfin, une dernière observation importante, c'est que les feuilles cueillies sur des arbres poussant en pleine terre, dans les pays où ils peuvent vivre ainsi, ont beaucoup plus de vertus que les feuilles de nos orangers, qui ne sont élevés que par artifice et manquent de vigueur. Les fleurs d'oranger demandent encore plus de soin pour leur conservation. On recommande de n'employer que les pétales, de rejeter les calices et toutes les autres parties de ces fleurs. On fait avec ces pétales isolés une eau distillée plus suave, plus calmante, et susceptible de se mieux conserver. On trouve dans les boutiques les fleurs entières, ou débarrassées seulement de leur calice. Si elles sont bien séchées, leur odeur suffit pour les faire reconnaître.

Les fleurs restées sur l'arbre et *nouées* forment de petits fruits variables en volume, depuis la grosseur d'une noisette jusqu'à celle d'une grosse noix, et composés d'un parenchyme compact susceptible de devenir très-dur par la dessiccation complète. C'est avec ces oranges vertes détachées de l'arbre long-temps avant leur maturité, et ainsi durcies, que l'on forme les pois d'orange destinés à entretenir les cautères. Enfin l'écorce de l'orange arrivée à sa maturité, non-seulement s'emploie *fraîche* quelquefois, mais se conserve pour servir à l'état de dessiccation. Dans tous les cas, son emploi en médecine doit toujours être précédé d'une préparation qui consiste à la débarrasser, autant que possible, de la matière blanche et spongieuse qui, à l'intérieur, la sépare du parenchyme succulent. Cette précaution est rarement prise, et presque toute l'écorce que l'on trouve dans le commerce n'est autre que ce qui se sépare du fruit en le mangeant. Il en résulte que les préparations que l'on en fait contiennent beaucoup de cette matière blanche qui en augmente l'amertume, sans rien ajouter à leur action. La meilleure écorce d'orange sera donc la plus mince, et celle qui sera le plus complétement débarrassée de la matière blanche. A cet état elle est très-facile à sécher ; elle conserve toute son odeur et une saveur aromatique, sans une grande amertume.

Préparations, doses. Elle a reçu le nom de *flavedo*, et est d'un usage fort commun. Avec la moitié de l'écorce d'une orange, ou tout au plus l'écorce entière, on fait une infusion dans une pinte d'eau ; on la boit par verre, en ajoutant du sucre ou un sirop. Avec cette infusion chargée, on fait un sirop d'un usage très-fréquent, dont la dose est d'une once ou deux, dans des boissons ou des potions que l'on veut rendre toniques. On tire de cette écorce, à l'état frais, une huile volatile dont l'usage est peu répandu. La poudre de l'écorce sèche est au contraire très-souvent employée. On en fait prendre dix-huit grains à un demi-gros, avec du sucre ou en électuaire, dans du vin ou autrement. Tout ce que je dis de l'écorce peut s'appliquer

aux petites oranges vertes séchées, que l'on donne quelquefois à l'intérieur, et dont cependant on ne fait pas de sirop.

Le suc de l'orange mûre est d'un emploi fréquent en médecine, mais on n'en fait d'autres préparations que de l'étendre dans l'eau en plus ou moins grande quantité ; en y ajoutant du sucre, on a fait la boisson connue sous le nom d'*orangeade.*

Les fleurs d'oranger se préparent quelquefois en infusion dans l'eau, à un gros jusqu'à quatre par pinte ; leur conserve se donne jusqu'à deux gros. On en tire une huile volatile, rouge, très-odorante et âcre, qui pourrait se donner par goutte, comme toutes les huiles essentielles, mais que l'on prescrit rarement, si ce n'est pour aromatiser : on la nomme en pharmacie *neroli.* Enfin, la préparation de fleurs d'oranger, la plus employée est l'eau distillée, *eau de naphe* des pharmacies, vulgairement *eau de fleurs d'orange.* Elle est amère et d'une odeur de fleurs d'oranger plus ou moins forte, selon sa qualité. On l'ajoute aux boissons par cuillerées, ou aux potions par onces ; elle sert souvent de véhicule à ces dernières ; en y ajoutant du sucre, on en fait un sirop qui se donne aussi par onces, en potions ou dans les tisanes, pour les sucrer, les aromatiser et les rendre calmantes, mais à un plus faible degré que l'eau.

Les feuilles d'oranger ne sont pas moins employées comme médicament que les fleurs. Avec douze à vingt de ces feuilles, ou depuis un gros jusqu'à une once par pinte d'eau, on fait des infusions d'un usage populaire en quelque sorte. Ces infusions sont aromatiques et assez agréables. On peut, avec ces mêmes doses, faire des décoctions qui sont plus amères, plus toniques et moins excitantes. Enfin, la poudre qui réunit les deux qualités se donne de la même manière que celle de l'écorce, et depuis un demi-gros jusqu'à deux gros. On tire rarement l'huile essentielle des feuilles d'oranger.

Propriétés, usages. Ces feuilles jouissent donc de la propriété tonique et excitante, avec cette particularité qu'il s'y joint un effet calmant des mouvemens

nerveux. Il est peu de moyens plus agréables et plus certains que leur infusion à dose modérée, soit bue avant le repas ou même mêlée avec le vin, pour remédier aux accidens produits par la débilité de l'estomac et du canal intestinal, l'inappétence, les digestions lentes, les flatuosités, les affections vermineuses, et beaucoup d'affections nerveuses légères. A dose un peu plus élevée, elle porte son action plus loin; elle diminue l'oppression, la toux convulsive, les maux de tête violens, etc., dont la cause remonte à l'atonie des voies gastriques ou aériennes; elle peut combattre les affections convulsives partielles ou générales, et faire disparaître une grande partie des accidens de l'hystérie et de l'hypocondrie, quand ils tiennent à la même cause. Enfin, on en a beaucoup vanté les succès dans l'épilepsie, mais alors on a eu recours à de plus fortes doses; par exemple, trente ou quarante feuilles en décoction dans une pinte d'eau, et bue chaque jour, ou deux gros de la poudre et jusqu'à une once, sous forme d'électuaire ou en bols, etc. On a recommandé très-sagement, avant d'employer d'aussi fortes doses, de soumettre le malade à quelques préparations, telles que de débarrasser les premières voies : mais il faut observer, pour l'épilepsie comme pour les autres maladies contre lesquelles les feuilles d'oranger sont indiquées, qu'elles seraient toujours nuisibles s'il y avait irritation, inflammation, pléthore, ou enfin une disposition sthénique quelconque; malgré leur vertu calmante, la propriété tonique et excitante des feuilles d'oranger ne manquerait pas d'augmenter ces dispositions vicieuses.

On ne doit pas non plus manquer de faire la même réflexion lorsqu'on emploie l'écorce d'orange. Son action tonique est encore plus prononcée que celle des feuilles; elle est peut-être un peu moins stimulante et anti-spasmodique; toujours en est-il qu'on l'emploie moins souvent dans les maladies convulsives, et beaucoup plus comme stomachique tonique. On l'a donnée aussi à forte dose contre les fièvres intermittentes : elle agit alors de même que les amers, en enrayant le mouvement pyrexique par une impression tonique forte.

On a conseillé les petites oranges vertes dans les même circonstances, parce qu'elles jouissent en effet des mêmes propriétés; mais elles sont beaucoup moins souvent employées que l'écorce. Leur usage le plus fréquent est à l'extérieur sous la forme de pois pour les cautères. Ces pois ont un effet excitant sur la surface muqueuse accidentelle qui constitue le cautère, et il en résulte une sécrétion un peu plus considérable qu'avec les pois naturels, qui n'agissent que comme corps étrangers inertes. Ils présentent aussi un avantage sur les pois formés avec la racine d'iris; ceux-ci, en se gonflant dans le trou du cautère, y deviennent difformes, parce que le gonflement a lieu dans le sens des fibres de la racine; les pois d'orange, au contraire, conservent leur forme ronde en se gonflant autant que les autres; et il en résulte que la suppuration a lieu, sans les douleurs que produisent les changemens de forme du trou résultant de ce gonflement inégal.

Quant aux propriétés des fleurs de l'oranger, on peut rapporter à leur eau distillée toutes celles des autres préparations dont elles sont susceptibles, parce que c'est l'eau distillée qui les réunit à un plus haut degré. Cette eau est très-légèrement stimulante, encore moins tonique, mais elle est éminemment calmante, et porte son action sédative sur le système nerveux. Ses succès comme anti-spasmodique sont bien connus de tout le monde; il est peu d'accidens nerveux, de mouvemens convulsifs, quand ils ne remontent pas à une cause organique, qui lui résistent, ou au moins qui n'en soient notanotablement diminués; il en de même pour les vomissemens, les coliques nerveuses, les mouvemens convulsifs, les accidens insolites des fièvres malignes ou ataxiques; les douleurs de tête, la cardialgie, l'anxiété précordiale, qui accompagnent beaucoup de maladies nerveuses; l'oppression ou le spasme de la poitrine dans quelques catarrhes et dans les maladies asthmatiques; les palpitations du cœur souvent si incommodes; et enfin cette foule de maux imaginaires qui font le désespoir des hypocondriaques et des mélancoliques, et qui, sous le nom de *vapeurs*,

quand ils sont moins graves, accablent de tourmens le femmes les plus délicates et les plus aimables, les hommes les plus sensibles de nos sociétés modernes; enfin ces maux qui marquent le plus souvent leurs victimes parmi les personnes les plus intéressantes, mais jamais parmi les plus occupées. Toutefois il ne faut pas que d'aussi heureux résultats fassent oublier que l'eau de fleurs d'oranger est légèrement excitante, et que son abus, dans tous les cas, peut être suivi de chaleurs ou que son usage trop constant peut amener pour effet la nullité d'action; enfin que dans les cas d'inflammation ou de pléthore, elle serait quelquefois nuisible.

Il est encore une dernière partie du fruit de l'oranger dont je dois parler, c'est le parenchyme et le suc qu'il contient. Le parenchyme est un peu nourrissant, et le suc rafraîchissant. Comme les autres parties de l'oranger, ce suc est tempérant, mais en agissant d'une autre manière et dans des circonstances différentes. C'est l'ardeur fébrile qu'il tempère, l'irritation inflammatoire qu'il modère, parce que, loin d'agir comme les toniques, il opère des changemens dans l'état des organes, à la manière des délayans, des rafraîchissans. De là ses bons effets dans les fièvres inflammatoires, et plusieurs phlegmasies locales, la dysenterie, la péritonite, la néphrite, les autres inflammations des voies urinaires, la blénorrhagie, etc. dans les fièvres bilieuses, les fièvres jaunes, les typhus, et même dans les simples embarras bilieux de l'estomac ou du ventre; dans les dispositions scorbutiques, et dans toutes les maladies aiguës ou chroniques, où il est besoin de calmer la soif et la chaleur, en exceptant toutefois les maladies de poitrine, parce qu'il aurait l'inconvénient d'exciter la toux. Au reste, il ne faut pas perdre de vue, dans l'emploi de ce moyen, que son action comme acide est peu énergique dans certaines oranges douces, tandis qu'elle est prononcée dans d'autres, quoique beaucoup moindre toujours que dans le suc de citron : en sorte qu'on fera bien de se servir de la citronade, appelée ordinairement limonade, quand on voudra obtenir un effet rafraîchissant

énergique; tandis que l'*orangeade*, beaucoup plus douce, est plus délayante et adoucissante qu'acide.

C'est principalement pendant les mois de juillet et d'août que l'oranger fleurit, et qu'on en peut récolter la fleur; peu de temps après on doit recueillir les petites oranges vertes; et quant aux oranges mûres elles sont envoyées dans le commerce depuis le mois de novembre et surtout de décembre, et s'y conservent jusqu'aux nouvelles de l'année suivante. On peut par conséquent se procurer l'écorce dans tous les temps; mais pour les feuilles, le mieux est de les cueillir un peu avant la floraison.

On sait que l'oranger ne se cultive en pleine terre que dans les départemens les plus méridionaux de la France, et que partout ailleurs on le place en caisse pour le retirer l'hiver en orangerie; mais, dans l'un et l'autre cas, cette culture est un objet trop important pour ne point être déplacé ici; il existe à cet égard des ouvrages *ex professo*, auxquels je renvoie.

Si l'oranger manquait à la médecine, il serait difficile à remplacer. Cependant on y parviendrait en partie pour les fleurs et les feuilles, par la racine de valériane, les fleurs de tilleul et de caille-lait; pour son écorce, par la camomille; et pour le suc de l'orange, par le suc de nos fruits rouges acides, tels que la groseille, l'épine-vinette, etc.

ORCHIS. O. MALE. SATYRION. TESTICULE DE CHIEN OU DE PRÊTRE. *Orchis mascula*. Gynandrie diandrie. LIN. Famille des orchidées. JUSS.

Fleurs purpurines, grandes, formant un bel épi terminal, peu fourni, mais plus long que le doigt, et composé de douze ou quinze fleurs, ayant chacune une corolle à six pétales dont trois extérieurs, presque égaux, pointus, réfléchis et servant de calice; deux intérieurs réunis en voûte et plus longs que les trois précédens; enfin l'inférieur en lèvre pendante, crénelée, à quatre lobes, et terminée à l'autre extré-

mité par un éperon ou nectaire obtus, presque dro
Au milieu de la fleur se trouve un style qui suppo
deux anthères sessiles, oblongues; au-dessous
stigmate convexe. Toutes les parties de cette fleur so
portées sur un ovaire oblong, qui devient une capsu
allongée contenant beaucoup de petite graines.

Plante d'un pied de haut par des tiges droites
simples, charnues, arrondies, glabres, nues en hau
et munies dans la moitié inférieure de feuilles alterne
oblongues, pointues, planes, d'un vert clair et sou
vent tachetées de noir. La racine forme deux tuber
cules ovales, arrondis, gros comme des noisettes
surmontés, à l'espèce de collet où naît la tige, pa
quelques fibres charnues.

Ces tubercules, les seules parties de l'orchis qu
soient en usage, n'ont pas d'odeur; leur saveur e
mucilagineuse, visqueuse et très-peu âcre. On l
trouve secs dans les boutiques, sous forme de peti
tubercules, irrégulièrement ovales, auxquels tient sou
vent une portion de la tige, qui est devenue très-grê
par la dessiccation. Ils n'ont ni odeur ni saveur.

A cet état ils sont quelquefois vendus sans qu'
soit possible de comprendre quelle utilité le peup
peut retirer de leur emploi. On doit les considérer, a
reste, sous deux rapports; 1°. comme médicament;
sait que depuis la plus haute antiquité, l'ignorance
la crédulité lui ont attribué la propriété de ranim
les forces épuisées des organes de la génération; o
le seul motif de cette confiance était la ressemblan
bizarre dont la réunion des deux tubercules de l'o
chis avait fait naître l'idée; on ne leur a jamais attrib
d'autres vertus qui méritassent d'être citées; 2°. comm
aliment: sous ce rapport, ils peuvent être de que
que utilité, mais il faut leur faire subir une préparati
qui les convertit en *salep*. Pour cela on les récol
en automne, on enlève leur épiderme, on les enfil
pour les tremper pendant quelques minutes dans l'e
bouillante, et ensuite on les fait sécher au soleil
au four. Le salep tient ses propriétés du mucilage
culent qui le compose; il peut être donné avec ava

ge dans toutes les maladies avec irritation, inflam-
nation, fièvre, chaleur ; quand il faut adoucir en
estaurant, en nourrissant.

Il suit de là que, comme plante médicinale, l'orchis mâle est très-peu important. C'est pourquoi je ne dé-
rirai pas plusieurs autres espèces qui peuvent le remplacer, tels que l'OCHIS BOUFFON, MILITAIRE et PYRAMIDAL, *orchis morio, militaris, pyramidalis*, in, et presque tous ceux à racine tubereuse.

Il fleurit au mois de mai, dans la plupart des bois, ù il est vivace. On ne le cultive jamais dans les jar-
ins, parce qu'on le voit rarement réussir, même en plantant en mottes assez grosses pour ne point al-
rer ses bulbes. Il faut leur choisir le lieu le plus
ais du jardin, surtout à l'ombre.

L'orge, l'avoine, peuvent le remplacer comme ali-
ent adoucissant.

RGE. O. COMMUNE. O. MONDÉ. O. PERLÉ. *Hordeum vulgare.* Triandrie digynie. LIN. Famille des graminées. JUSS.

Fleurs verdâtres, réunies sur un épi long de trois
ouces environ, presque carré, seulement un peu
lati et composé d'épillets sessiles ; les latéraux sur
eux rangs et s'écartant un peu de la tige, les autres
ppliqués, et tous composés de trois fleurs hermaphro-
tes, s'attachant ensemble sur une dent de l'axe et
acune ayant une collerette à six folioles linéaires,
bulées, et dont chaque paire forme à la corolle une
rte de calice bivalve. Cette corolle a deux valves
e-même ; l'extérieure est ventrue, et terminée par
e très-longue barbe dentée des deux côtés ; l'autre
lve est courte et sans barbe. Trois étamines à filets
pillaires, courts, à anthères oblongues ; deux stig-
ates velus, se réunissant en un style bifide sur-
ontant un ovaire qui devient un fruit ovale, pointu
x deux extrémités, anguleux, sillonné d'un côté et
nfermé dans la corolle.

Plante de deux ou trois pieds, par une ou plusieurs
es droites, glabres, articulées, et portant des feuilles

qui s'y engaînent, sont longues, et se terminent in-sensiblement en pointe aiguë. Les deux faces sont ru-des au toucher et d'un vert clair; la racine est fibreuse.

On n'emploie en médecine que la graine, appelée plus particulièrement *orge*. On trouve dans le com-merce celle qui provient de l'espèce décrite ici, mais on se sert indifféremment de quelques autres espèces ou variétés qu'il serait inutile d'indiquer, parce que leurs propriétés sont semblables. L'orge est vendue le plus souvent telle qu'elle sort de l'épi, et quelquefois les médecins y ont recours à cet état, c'est-à-dire en-tière; mais c'est toujours à tort, parce que le test jaune-paille qui recouvre cette graine a une âcreté et une amertume qui passent dans les boissons que l'on en fait. Aussi le plus souvent on emploie l'orge après l'avoir débarrassée de ce test et lui avoir fait subir diverses préparations pour la convertir en ORGE MONDÉ, PERLÉ, en GRUAU, ou en farine. La farine ne diffère pas des farines des autres céréales; le gruau est le grain débar-rassé de son écorce et concassé; il peut être employé comme l'orge perlé ou mondé, mais ceux-ci sont plus difficiles à préparer : l'orge perlé ne se fabrique même pas en France; quelques tentatives qui y ont été faites à cet égard n'ayant pas réussi comme spéculation, on a laissé les allemands en possession de le fournir. Au reste, la fabrication de cet orge n'est pas sans quelques difficultés, elle exige des frais de premier éta-blissement assez considérables, et je renverrai le lecteur qui voudrait en prendre une idée, à la description du procédé de quelques cantons de l'Allemagne, qui se trouve à la page 33, vol. 24 du nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, Paris 1818. On y verra que pour donner à l'orge cette forme sphérique et cette surface polie qui lui méritent le nom d'orge perlé, il faut faire subir à l'orge déjà mondée, une seconde mouture dans un moulin assez compliqué. Quand le grain est assez perlé, on le crible pour en séparer les issues qui sont encore de quarante ou cinquante pour cent, bien que l'orge employée ait déjà perdu sa pellicule, puis-qu'on se sert de celle qui a été mondée; ensuite

porte les grains dans un second moulin dont les meules sont en liége et où ils reçoivent leur poli.

La préparation de l'orge mondé est beaucoup plus simple, et cependant elle n'est point encore généralement répandue en France, puisque nous sommes restés tributaires de l'étranger pour une grande partie de celui que nous consommons. Tout l'art de monder l'orge se réduit à la soumettre à une humectation légére pour amollir sa pellicule, et à un frottement sans violence, afin d'enlever cette pellicule sans briser le grain. On conçoit que les procédés peuvent varier à l'infini pour arriver à ce résultat; il s'agit seulement de choisir le plus simple. A cet égard, le moyen employé en Franche-Comté me paraît préférable au procédé de la Saxe, et celui que je vais décrire ne diffère que très-peu du premier. Il consiste à se servir du moulin dont j'ai donné la description à l'article Lin. On prend une quantité quelconque d'orge commune bien criblée, on l'asperge d'une petite quantité d'eau et on la remue suffisamment pour l'humecter également; ensuite on la laisse reposer le temps nécessaire à l'amollissement de sa pellicule extérieure. Quand on la suppose arrivée à ce degré d'humectation, on en verse dans l'espèce d'auge circulaire sur le fond de laquelle j'ai dit que la graine de lin devait être moulue. Il ne s'agit pas ici, comme pour la graine de lin, d'en mettre une couche mince afin qu'elle soit plus aisément écrasée; au contraire, on en place six à huit pouces d'épaisseur, afin que la meule, en roulant dessus, produise un frottement des grains entre eux dont il resulte une sorte d'usure de la pellicule qui les recouvre, sans brisement de l'orge, si ce n'est des deux extrémités pointues qui doivent être enlevées. La meule en tournant agit sur l'orge par le frottement de toute la surface de sa circonférence. Son effort est bien plus grand sur les parties d'orge qu'elle touche, que n'est le frottement des autres grains entre eux; c'est pourquoi il est nécessaire qu'ils soient remués aussitôt que la meule a passé dessus. Pour cela, on place derrière la meule des râteaux disposés comme ceux dont

j'ai parlé pour la graine de lin. Sans cette précaution, la pression de la meule se renouvelant plusieurs fois sur les mêmes grains, ils seraient bientôt brisés. Il faut en même temps que les râteaux soient disposés de manière à conduire sous la meule les portions d'orge qui sont de chaque côté, et qui n'y ont pas encore passé.

On conçoit que ces mouvemens ainsi dirigés, n'ont pas besoin d'être continués long-temps pour débarrasser l'orge de son écorce, qui a été amollie d'avance, et la séparer de la partie farineuse. On a alors l'orge mondé.

Il est vrai qu'il n'est point encore prêt à livrer au commerce; qu'il faut le séparer des parties d'écorce avec lesquelles il se trouve mêlé, et le débarrasser de l'humidité qu'il conserve, sans quoi il se moisirait promptement; mais rien n'est plus aisé que d'obtenir ces deux résultats. Pour le premier, il suffit de le cribler ou même de le vanner; et pour le second, on le met à un état de sécheresse qui permet de le conserver, en l'exposant à l'air en couches minces pendant quelques heures, après l'avoir remué une fois ou deux.

Je n'entrerai dans aucun détail à l'égard de la fabrication du gruau d'orge qui n'est que de l'orge mondé ou perlé plus ou moins brisé, parce qu'il n'est point en usage; d'ailleurs, ce que je vais dire des préparations de ceux-ci peut s'y appliquer.

Préparations, doses. Si on emploie l'orge entière, on en met une poignée dans une pinte d'eau bouillante, et après quelques bouillons on jette cette première eau pour ensuite faire cuire le grain dans une pinte de nouvelle eau; par-là on a enlevé toute la partie âcre et amère, et la boisson qui en résulte est aussi douce que si l'on avait employé l'orge mondé ou perlé. Cependant, comme elle n'est préférable sous aucun rapport à la tisane faite avec ces derniers, il vaut mieux y avoir recours puisque la préparation en est plus facile. On prend une cuillerée d'orge mondé que l'on met dans une pinte d'eau sur un feu doux pendant assez de temps pour que les grains soient

cuit

cuits, et qu'ils *crèvent.* On peut se servir également de l'orge perlé, qui produit une boisson encore plus douce et plus nourrissante. Enfin, le gruau d'orge fournit plus promptement autant de principes. Dans tous les cas, il est bon d'écumer la décoction à mesure de la cuisson, et quand elle est achevée on l'édulcore, on l'aromatise, ou on l'acidule, selon le besoin. D'autres fois on y ajoute de la racine de chiendent, du sel de nitre, etc. Si l'on emploie une plus forte dose d'orge perlé pour faire la décoction, qu'on l'épaississe et qu'on l'aromatise, on obtient la *crème d'orge.* Le plus ordinairement ces décoctions sont employées pour tisanes; on en fait plus rarement des lavemens et des lotions, parce que les décoctions plus mucilagineuses sont préférables sous ce rapport. On fait souvent des gargarismes contre les aphthes et les esquinancies avec l'orge mondé, en y ajoutant du sirop de mûres, du miel rosat, etc. On fait quelquefois des cataplasmes avec l'orge mondé cuit, ou avec la farine d'orge; mais cette dernière est beaucoup moins employée depuis que l'on se sert davantage de celle de graine de lin.

Enfin il est une dernière préparation de l'orge qui est peu employée en médecine et qui mériterait de l'être davantage; je veux parler de l'orge germée, préparée pour la bière. Les propriétés que je vais indiquer comme appartenantes à l'orge, sont dues à une certaine quantité d'amidon, de sucre et de gomme; il s'y trouve de plus une petite proportion de résine et de gluten, et plus de la moitié de son poids d'une substance particulière, appelée dans ces derniers temps *hordéïne*, qui, étant insoluble dans l'eau comme la résine, ne passe jamais dans les décoctions et ne devient point médicamenteuse; telle est l'orge dans l'état naturel. Pour la faire germer, on la met tremper pendant deux ou trois jours en changeant plusieurs fois l'eau; elle se ramollit, se débarrasse de ses principes âcres et amers, et de quelques autres qui rendent l'eau dans laquelle elle a trempé d'une fétidité désagréable. Cette orge est ensuite étendue dans un endroit obscur, ayant la température d'une cave; bientôt elle y germe,

au point qu'il faut arrêter ce mouvement par le rôtissage ; mais comme l'orge qui est ainsi préparée contient beaucoup plus d'amidon, de sucre et de gomme, et beaucoup moins des autres substances, il faut en conclure, d'une part, que l'orge germée a perdu ses principes âcres ou inutiles, et a augmenté la proportion de ceux par lesquels elle est médicamenteuse et nutritive. Il y aurait donc beaucoup d'avantages à faire germer l'orge dont on se sert pour tisane ; mais si on ne veut pas en prendre la peine, je conseille de se servir, toutes les fois qu'on en a l'occasion, de celle que les brasseurs préparent, et qu'ils désignent sous les noms de *malt* ou de *drèche*. Il en résultera toujours une tisane plus douce, plus sucrée et plus rafraîchissante.

Propriétés, usages. Les décoctions d'orge, agissant par le mucilage, le sucre et l'amidon qu'elles contiennent, sont émollientes et nutritives, diurétiques et calmantes ; elles rafraîchissent, désaltèrent, et nourrissent légèrement. Elles constituaient la *ptisane* des anciens, qu'Hippocrate a employée autant que nous le faisons aujourd'hui dans les maladies aiguës. Mais ce qu'il est important d'observer, selon les maladies contre lesquelles on l'emploie, c'est que les plus légères décoctions sont les plus rafraîchissantes et les plus diurétiques ; à la dose que j'ai prescrite plus haut, elles sont émollientes, calmantes et nourrissent un peu ; enfin, plus on les charge ensuite et plus elles sont nourrissantes aux dépens des propriétés médicamenteuses. Il faut se régler d'après cela et ne donner que des tisanes légères dans les maladies graves et très aiguës, parce qu'alors la plus faible alimentation serait dangereuse ; au contraire, il est avantageux de donner des décoctions chargées, quand on veut soutenir les forces, en même temps que calmer des irritations, des inflammations lentes, comme dans les phthisies avec consomption, les fièvres hectiques, et certaines fièvres nerveuses. Dans tous les cas, on ne doit pas oublier que les préparations d'orge ont besoin pour être très-émollientes que l'on y ajoute du mucilage

de graine de lin ou de guimauve, ou, pour les rendre rafraîchissantes, quelques acides végétaux. D'après ces préceptes, il suffira d'indiquer d'une manière générale les maladies qui réclament l'emploi de l'orge. Ce sont les fièvres inflammatoires, bilieuses, les inflammations chroniques avec forte irritation, mais principalement les inflammations aiguës, les aphthes, les angines, les gastrites, entérites, diarrhées, dysenteries, néphrites, et autres phlegmasies des voies urinaires, des organes respiratoires, génitaux, etc.; dans les hémorrhagies actives et dans tous les cas où il est besoin de tempérer la chaleur, la soif, la fièvre : on a beaucoup vanté, et les Anglais particulièrement, l'orge germée contre le scorbut, la vérole et le scrophule; il est possible en effet, que dans les deux premiers cas elle ait été utile lorsqu'un moyen adoucissant et nutritif était indiqué; mais on ne comprend pas bien quelles circonstances particulières ont pu la faire prescrire dans l'affection scrophuleuse.

L'orge fleurit vers le mois de juin, se récolte à la fin de l'été et périt ensuite. La culture seule la produit, et cette culture est d'une grande importance, et si étrangère à la médecine que je suis dispensé de m'en occuper ici. On peut remplacer l'orge par l'avoine, la graine de lin, les amandes douces, etc.

ORIGAN. O. COMMUN. GRAND ORIGAN. MARJOLAINE D'ANGLETERRE. M. BATARDE. M. SAUVAGE. *Origanum vulgare.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs rougeâtres ou blanches, petites, rassemblées en panicules arrondies au sommet de rameaux opposés et s'alternant le long et en haut de la tige. Elles sont entremêlées de bractées et forment par leur réunion une sorte d'épi court et carré. Calice petit, à cinq dents égales, et en haut rougeâtres, comme la grande bractée ovale et pointue qui l'entoure;

corolle labiée, ayant une lèvre échancrée et l'autre à trois divisions; quatre étamines; un style dont le stigmate bifide sort de la corolle; quatre semences.

Plante de deux pieds environ, à tiges droites, fermes, rameuses, un peu étalées, presque carrées, rougeâtres et pubescentes. Feuilles opposées, à pétioles courts, ovales, entières, un peu pointues, d'un vert peu foncé, velues en dessous et surtout aux bords. Racines brunâtres, un peu ligneuses.

Odeur aromatique, agréable; saveur un peu piquante, aromatique, et qui donne l'idée de celle du thym, mais bien plus faible.

Ces qualités qui ne changent pas par la dessiccation, permettent de le reconnaître, et comme on le sèche toujours en fleurs, chaque pied forme une seule branche par le bas qui augmente de volume en montant jusqu'à former une grosse touffe de fleurs pressées, vertes et un peu rougies ou jaunes à l'extrémité de chacune.

Préparations, doses. Poudre de la plante sèche, ou plutôt des sommités fleuries, en pilules ou suspendues dans un liquide, depuis un demi-gros jusqu'à un gros ou deux par jour. On en fait aussi des infusions d'une ou deux fortes pincées par pinte d'eau qu'on boit avec du sucre ou un sirop. Son eau distillée peut servir de véhicule aux potions. On fait encore infuser l'origan dans le vin pour l'usage extérieur. L'huile essentielle s'emploie à l'intérieur en mettant quelques gouttes sur du sucre ou dans des potions; mais on en recommande l'usage sur les caries des dents, et même des autres os, quoiqu'elle ne soit pas préférable à l'huile des autres plantes de la famille des labiées. Les bains de pieds et autres, les fomentations avec l'infusion, les applications de la plante en cataplasme ou en sachets, sont des préparations de l'origan qui n'offrent aucun avantage sur les mêmes préparations des autres labiées.

Propriétés, usages. J'ai toujours tâché jusqu'ici et je ne cesserai encore par la suite de faire connaît

les propriétés réelles des plantes, c'est-à-dire, les impressions qu'elles produisent sur nos organes et les changemens qu'elles peuvent amener dans leurs propriétés et leurs fonctions, plutôt que de remplir les pages de ce livre des vertus si souvent imaginaires qu'on leur a attribuées. C'est une réflexion qui vient naturellement à l'occasion de l'origan, plante tant vantée autrefois comme stomachique, apéritive, incisive, résolutive, expectorante, diurétique, emménagogue, sudorifique, céphalique, anti-hystérique, etc., et que l'on conseillait en conséquence de ces vertus dans les digestions pénibles, les flatuosités, les engorgemens viscéraux, l'engouement des poumons, la toux humide, l'asthme, les affections catarrhales de la poitrine, les rétentions d'urine, celles des règles, les douleurs rhumatismales, les maux de tête, les étourdissemens, quelques affections nerveuses, etc. etc. L'origan était donc beaucoup en usage; mais depuis que les médecins n'attribuent plus aux végétaux sur les maladies que l'action qui doit résulter naturellement de leurs effets sur les propriétés de nos organes, les cas de son application sont beaucoup restreints; encore, pour le petit nombre de ceux contre lesquels on l'emploie, on ne le regarde le plus souvent que comme un moyen secondaire, capable, par une impression tonique et un peu excitante, de diminuer la faiblesse des organes, de ranimer l'action et d'exciter légèrement le système nerveux à la manière de la menthe ou de la sauge, mais beaucoup plus faiblement. On peut le donner avec avantage comme tonique, diaphorétique, expectorant ou béchique excitant, dans les glaires et les faiblesses des digestions qui en résultent, les affections catarrhales atoniques à la fin des rhumes, dans l'asthme, et à l'extérieur comme résolutif et stimulant. Dans tous les cas, il serait dangereux s'il y avait la plus légère inflammation, de la chaleur, ou de la fièvre.

L'origan fleurit depuis le mois de juillet jusqu'à

la fin de l'été, et l'on peut pendant tout ce temps le recueillir pour le sécher et le conserver.

C'est une plante vivace des bois, des haies, des lieux montagneux qui en fournissent beaucoup plus que n'en exigent les besoins de la médecine; aussi ne la cultive-t-on pas, si ce n'est dans les jardins de botanique où elle vient dans toutes les terres, quand on a planté ses pieds au mois de mars.

On peut remplacer l'origan en médecine par la marjolaine et le serpolet.

On le confond souvent, dans le commerce des plantes, avec la marjolaine des jardins; je n'indiquerai pas le moyen de l'en distinguer, parce que je regarde la substitution de l'une à l'autre comme indifférente.

ORME. O. CHAMPÊTRE. O. COMMUN. O. PYRAMIDAL. ORMEAU. ORMILLE. ARBRE AU PAUVRE HOMME. *Ulmus campestris*. Pentandrie digynie. LIN. Famille des amentacées. JUSS.

Fleurs verdâtres, un peu rougeâtres, petites, rassemblées sur les petites branches en bouquets ou en faisceaux écailleux, sessiles, axillaires. Calice ou corolle campanulée, à cinq découpures courtes; cinq étamines plus longues, à anthères droites, à quatre sillons; deux styles courts, à stigmate un peu velu, sur un ovaire comprimé qui devient une graine lenticulaire soutenue dans une capsule plate, membraneuse, arrondie, échancrée au sommet. Les capsules sont déjà en maturité quand les feuilles paraissent, et les enfans les connaissent à Paris sous le nom de *pain de hannetons*.

Arbre grand, beau, droit, très-branchu et rameux, à écorce brune ou cendrée, crevassée et inégale. Cet arbre est très-touffu par le grand nombre des feuilles, car elles sont peu grandes, alternes, pétiolées, ovales, un peu pointues, dentées et surdentées, avec un côté plus large et descendant plus

bas que l'autre sur le pétiole, glabres, d'un vert plus foncé, et presque plissées en dessus, plus pâles et nervurées en dessous, rudes des deux côtés.

L'orme n'a de saveur ni d'odeur marquées dans aucune de ses parties; seulement l'écorce est un peu acerbe, et c'est aussi la seule partie que l'on ait employée. On enlève la première écorce avec l'épiderme et la seconde est détachée en lanières minces que l'on réunit en petits paquets en les tortillant ensemble pour les vendre dans les boutiques à Paris sous le nom d'écorce d'*orme pyramidal*. A cet état elle est rougeâtre, inodore et d'une saveur acerbe si faible qu'on la regarde comme insipide.

Préparations, doses. C'est cette écorce que l'on a donnée en poudre, en extrait, et même en teinture; mais que l'on a prescrite plus souvent en décoction forte préparée en laissant bouillir quatre onces dans deux pintes d'eau jusqu'à la réduction de moitié, et en faisant boire cette dose dans la journée avec une once ou deux de sirop de salsepareille. C'est de cette manière qu'il faudrait la préparer si on y avait recours encore quelquefois.

Propriétés, usages. L'écorce d'orme est un exemple de la vogue dont une substance inerte est susceptible de devenir l'occasion quand elle est prônée outre mesure par le charlatanisme, l'ignorance ou la crédulité. On avait oublié qu'elle avait été employée autrefois contre les hydropisies, lorsqu'il y a près de quarante ans, elle fut remise, pour ainsi dire, à la mode contre les affections chroniques de la peau, les dartres, l'icthyose, la lèpre, et celles dépendantes de la vérole ancienne. Le débit en fut si grand que plusieurs marchands y firent fortune; il n'y avait pas de maladies que l'on crût capables de lui résister, depuis les douleurs rhumatismales ou autres, les affections nerveuses, les fièvres intermittentes, jusqu'aux vices scrophuleux, scorbutique, cancéreux, aux fleurs blanches et aux vieux ulcères. Mais ces merveilleuses propriétés furent bientôt oubliées; et actuellement qu'on les apprécie à leur juste valeur, on

ne remarque plus dans l'écorce d'orme qu'une action très-faiblement astringente et tonique, et on l'a reléguée parmi les substances inutiles à la médecine ; l'on n'en fait plus mention dans les ouvrages que pour rappeler son ancienne réputation.

L'orme fleurit au commencement du printemps ; c'est un peu avant ce temps qu'on doit détacher son écorce, pour la conserver. On la trouve encore chez tous les marchands de plantes, parce que le peuple n'a pas renoncé à son usage, quoique les médecins ne l'emploient plus.

Cet arbre est trop commun en France, et sa culture est trop étrangère à la médecine, pour que j'en fasse mention ici.

On peut remplacer son écorce par la douce-amère.

ORPIN. Joubarbe des vignes. Reprise. Fève épaisse. Grassette. Herbe a la coupure ou aux charpentiers. *Sedum telephium.* Décandrie pentagynie. Lin. Famille des joubarbes. Juss.

Fleurs purpurines ou blanchâtres, en corymbe terminal, serré, formé de ramifications fermes et d'un vert foncé, ainsi que les calices qui sont à cinq dents aiguës ; corolle à cinq pétales ouverts en étoile, ovales, et pointus ; dix étamines plus longues que les pétales, à anthères obrondes colorées ; cinq ovaires au centre de la fleur se terminant chacun par un style court et un stigmate obtus, et devenant autant de capsules qui contiennent beaucoup de petites semences.

Plante d'un pied environ, à tiges simples, grosses, rondes, tendres, glabres, vertes ou rougeâtres, et munies dans toute leur longueur de feuilles alternes, éparses ou opposées, sessiles, ovales, allongées, dentées inégalement, épaisses, planes, succulentes, et d'un vert un peu glauque. La racine est composée de

tubercules arrondis, fibreux, gros comme le doigt et en assez grand nombre.

Point d'odeur; feuilles insipides, un peu visqueuses; fleurs légèrement acerbes, ainsi que les tubercules de la racine, qui ont un parenchyme blanc un peu amer.

On ne sèche point l'orpin, parce qu'on ne s'en sert qu'à son état de fraîcheur; d'ailleurs il serait très-difficile à sécher, car il a une telle force de végétation qu'en le suspendant, comme on fait aux plantes que l'on sèche, les fleurs renversées en bas, on voit celles-ci rester fraîches, s'ouvrir même, la tige florale se redresser, et cela pendant plusieurs semaines, jusqu'à ce qu'elles pourissent.

L'orpin est encore employé par le peuple pour appliquer sur les coupures, bien que ses feuilles soient plus propres à en retarder la *reprise*, pour me servir de l'expression qui a donné le nom à la plante, qu'à avancer leur cicatrisation. On a cru trouver de la ressemblance entre ses racines et les hémorrhoïdes, et pour un motif aussi puéril on en a conseillé l'application dans ces affections. Sa pulpe crue, appliquée sur les panaris, a moins d'utilité que les émolliens, et rien ne justifie davantage son emploi pour guérir les cors aux pieds. A l'intérieur on ne le prescrit jamais, et il est par conséquent peu de plantes plus inutiles en médecine; si je n'ai point omis d'en faire mention, c'est parce qu'on le trouve dans toutes les boutiques des herboristes de Paris, et qu'on s'en sert très-souvent dans les campagnes.

L'orpin fleurit aux mois de juin et de juillet, dans les lieux secs, arides, pierreux, très-exposés au soleil, où il est vivace. Sa culture consiste à en repiquer quelques éclats dans des pots ou dans la pleine terre quelle qu'en soit la qualité; ils reprennent facilement et croissent ensuite de même.

La joubarbe peut le remplacer.

ORTIE BLANCHE. O. MORTE. ARCHANGÉLIQUE. LAMIER BLANC. LAMION. *Lamium album.* Didynamie gymnospermie. LIN. Famille des labiées. JUSS.

Fleurs assez grandes, blanches, sessiles, disposées en verticilles axillaires bien garnies, et au nombre de cinq à six au haut des tiges. Calice tubuleux, vert tacheté de rougeâtre, à cinq dents aiguës; corolle longuement tubulée, à limbe labié, la lèvre supérieure courbée sur le dedans du tube, et velue à son sommet, l'inférieure à deux lobes; quatre étamines didynames, courbées sous la lèvre supérieure, à anthères jaunes et noirâtres; style filiforme à stigmate bifide. Pour fruit quatre semences nues.

Plante d'un pied à un pied et demi, à tiges droites ordinairement simples, carrées, vertes et rougeâtres, poilues et garnies de feuilles opposées, pétiolées, cordiformes, dentées à grandes dents aiguës, finissant par une pointe longue, munies de quelques poils rudes, d'un vert foncé en dessus, et blanchâtres en dessous. Racine blanchâtre, fibreuse, et un peu rampante.

Odeur de toute la plante peu forte, désagréable. Saveur des fleurs sucrée; celle des feuilles nulle.

On sèche cette plante dans les boutiques. Elle est très-facile à reconnaître aux formes que je viens d'indiquer, et qu'elle ne perd pas; mais aucune de ses parties ne conserve d'odeur ni de saveur. Souvent c'est la plante que l'on sèche, alors on peut la choisir sans fleurs; d'autres fois ce sont les sommités fleuries seules que l'on conserve; mais le plus souvent on monde les fleurs de manière à n'en conserver que les corolles qui sont vendues sèches, sous le nom de fleurs d'ortie blanche. On les reconnaît facilement à la forme de fleurs labiées avec la couleur blanche, deux caractères qu'on ne retrouve dans aucune des fleurs vendues habituellement dans le commerce des plantes médicinales.

Préparations, doses. Ce sont principalement ses corolles que l'on emploie, à la dose de deux ou trois fortes pincées, ou deux à quatre gros par pinte d'eau,

en infusion à la manière du thé. On édulcore avec du sucre ou un sirop, et l'on peut faire prendre cette dose dans la journée, en cinq ou six tasses. Quelques praticiens ont vanté les fleurs sèches de préférence, comme plus astringentes que les vertes. Si on employait les sommités fleuries, on pourrait doubler la dose en poids. On a conseillé le suc de ces sommités à plusieurs onces par jour, mais on ne l'emploie plus. On a aussi recommandé les feuilles en cataplasme sur le ventre ou ailleurs, comme astringentes et résolutives, quoiqu'à cet état elles soient tout au plus émollientes.

Propriétés, usages. Aucun fait bien positif ne démontre la propriéte astringente que l'on a gratuitement supposée exister dans l'ortie blanche, de même qu'aucun principe actif ne dispose à l'y supposer. C'est pour cela que la plupart des médecins s'en servent rarement, et qu'elle est restée dans la médecine populaire, ou dans les mains de la routine. On continue de la prescrire sans se laisser rebuter par la nullité de ses effets, dans les fleurs blanches, quels que soient leurs causes, les symptômes qui les accompagnent, la disposition des sujets et beaucoup d'autres circonstances qui font de cette affection une des plus difficiles à traiter, surtout dans les grandes villes. On a aussi prescrit l'ortie blanche dans les hémorrhagies, les scrophules et quelques affections du poumon, mais avec encore moins de raison.

Elle fleurit en avril, mai et jusqu'à la fin de l'été, dans les bois, les haies, les lieux incultes et pierreux, où elle est très-commune et vivace. On doit récolter ses fleurs vers le mois de mai, parce qu'alors elles sont plus abondantes.

On ne la cultive que dans les jardins botaniques. Elle vient dans tous les terrains ; il suffit de la semer au printemps, pour la laisser en place, ou d'en transplanter les jeunes plants au mois de juillet.

On peut remplacer ses fleurs par les roses, la mille-feuille, ou par d'autres plantes douées de propriétés analogues.

On note encore deux autres plantes du même genre, le LAMIER TACHÉ, *L. maculatum*, et le LAMIER POURPRE, *L. purpureum*, Lin., comme pouvant servir en médecine ; mais leur usage étant encore plus restreint que celui qui fait l'objet de cet article, je n'en parlerai pas en particulier.

ORTIE PIQUANTE. O. BRULANTE. O. GRIÈCHE. PETITE ORTIE. *Urtica urens*. Monoëcie tétrandrie. LIN. Famille des orties. JUSS.

Fleurs verdâtres, mónoïques, disposées en grappes courtes, axillaires, opposées, presque sessiles, et comme en verticilles. Les fleurs *mâles* ont un calice à quatre parties concaves, et autant d'étamines à anthères à deux loges; point de corolle ni de pistil. Les fleurs *femelles*, en plus grand nombre, ont un calice à deux valves, et un stigmate velu sur l'ovaire ; une seule semence.

Plante de moins de deux pieds, à tige dressée, épaisse, tendre, anguleuse, cannelée, rameuse, verte ou rougeâtre, hérissée d'aiguillons qui, en piquant, versent un liquide irritant; feuilles opposées, pétiolées, ovales, larges, pointues, à grandes dents, à très-petites stipules aux pétioles, d'un vert foncé surtout en dessus, un peu luisantes, et munies, sur les deux faces, de poils assez rares et semblables à ceux des tiges. Racine pivotante, blanche, fibreuse.

Odeur faible, saveur herbacée, un peu mucilagineuse et sucrée.

On la trouve sèche dans les boutiques. Elle est reconnaissable à la forme de ses feuilles dentelées, et aux aiguillons qu'elle conserve, mais qui ne piquent plus.

On la donnait en infusion ou en décoction dans l'eau, à dose volontaire; on prescrit peut-être encore le suc épuré, à la dose de quelques onces. C'est comme astringente qu'on l'a surtout employée dans les hémorrhagies, principalement l'hémoptysie, les pertes

abondantes. On l'a conseillée contre les fleurs blanches, certaines angines, etc. Comme diurétique dans la gravelle, et, pour d'autres propriétés aussi imaginaires, dans la variole, la rougeole, la pleurésie, l'asthme humide, etc. Elle est tout-à-fait abandonnée des médecins, au moins à l'intérieur.

Son usage à l'extérieur, qui constitue l'*urtication*, a été très-fréquent autrefois, et s'il est devenu plus rare, c'est à la découverte de nombreux moyens de vésication qu'il faut l'attribuer, parce que les vésicatoires produisent autant d'effets que l'urtication, sans en avoir les inconvéniens. On sait que chaque aiguillon de l'ortie correspond à une petite vésicule; lorsque la percussion fait pénétrer la pointe dans la peau, la pression qui en résulte détermine la sortie du suc âcre et irritant que contient cette vésicule; il s'insinue au fond de la piqûre et produit une ampoule, accompagnée d'un sentiment de cuisson et même de brûlure; si les piqûres sont nombreuses, l'enflure peut être considérable et la douleur violente. C'est cette irritation que les anciens utilisaient dans beaucoup de maladies, l'apoplexie, la léthargie, les répercussions d'affections cutanées, les rhumatismes chroniques, quand on voulait produire une diversion sur des parties éloignées, ou pour agir plus directement sur des organes sous-jacens, comme dans la paralysie, et pour ranimer la sensibilité des organes génitaux. Sans doute que, dans ce dernier cas, il y aurait du danger à en faire usage; mais peut-être que, dans la paralysie, on pourrait quelquefois en tirer un parti utile.

L'ortie brûlante fleurit pendant toute la belle saison, et on peut la récolter pendant ce temps, pour la sécher ou s'en servir fraîche.

Elle est annuelle, et se reproduit chaque année avec une abondance souvent bien incommode, autant dans les terres cultivées que dans les terrains incultes.

On peut la remplacer par deux autres espèces aussi connues et aussi communes, L'ORTIE DIOÏQUE, GRANDE ORTIE, O. VIVACE, *Urtica dioïca*, Lin., qui a trois

ou quatre pieds de haut, des tiges carrées, et des fleurs mâles et femelles sur des individus séparés ; l'Ortie a globules ou romaine, *Urtica pilulifera*, Lin. Elle est aussi grande que la précédente, mais ses tiges sont arrondies, et ses fleurs femelles réunies en tête. J'ai préféré décrire l'espèce brûlante, parce qu'elle est plus astringente et plus piquante que les autres, et conséquemment préférable sous tous les rapports.

ORVALE. Toute bonne. Sclarée. Sauge orvale. *Salvia sclarea*. Diandrie monogynie. Lin. Famille des labiées. Juss.

Fleurs blanches ou bleuâtres, en épis droits, terminaux, avec des ramifications opposées, formés de verticilles de quatre à six fleurs presque sessiles, deux ou trois de chaque côté dans l'aisselle d'une bractée colorée en rôse pâle, large, concave, lancéolée, très-pointue et cordiforme; les bractées inférieures sont vertes. Calice court, tubulé, hispide, strié, bilabié; corolle à deux lèvres bien ouvertes, la supérieure longue et un peu courbée, l'inférieure plus large, à trois divisions; deux étamines de la longueur de la corolle, dont les filamens fourchus s'attachent sur son tube; style très-long, à stigmate bifurqué et coloré. Pour fruit quatre semences sans péricarpe au fond du calice.

Plante de deux à trois pieds, à tiges carrées, dont les angles arrondis laissent entre eux une espèce de gouttière; d'ailleurs grosses, fortes, droites, velues, rameuses, à rameaux opposés. Feuilles opposées, pétiolées, grandes et larges, cordiformes, épaisses, très-ridées, d'un vert foncé, plus blanches, nerveuses et réticulées en dessous, à bords onduleux, crénelés, un peu pointus au sommet. Les supérieures sessiles : celles des rameaux petites et moins larges. Racine noirâtre, chevelue et ligneuse.

Toute la plante, mais surtout les fleurs ont une odeur forte, pénétrante, assez agréable. Les fleurs ont une saveur aromatique, piquante, désagréable; les

feuilles n'ont qu'une saveur fraîche, un peu acerbe.

On trouve cette plante, souvent avec sa fleur, dans les boutiques. On la sèche aussi sans fleurs. Elle est reconnaissable aux caractères des feuilles qui ressemblent assez à celles de la sauge, mais sont beaucoup plus larges; à la saveur et à l'odeur qui lui sont propres, et dont elle ne perd rien.

Si l'orvale était aussi souvent employée que la sauge, on pourrait la prescrire sous les mêmes formes, mais on n'emploie guère que l'infusion d'une forte pincée par pinte d'eau.

Comme les autres sauges elle est tonique; elle excite les organes de la digestion et la peau. On l'a conseillée dans les langueurs de l'estomac et des intestins; dans les pâleurs, la stérilité, et dans d'autres circonstances aussi peu déterminées, ce qui prouve qu'on a mal observé ses effets. On l'a prescrite en lavement dans les coliques venteuses. Dans le nord on la met dans la bière pour remplacer le houblon, et on peut donner la saveur du muscat au vin dans lequel on la fait infuser. L'une et l'autre de ces boissons deviennent enivrantes à son moyen, et c'est encore une propriété qui mériterait d'être mieux étudiée dans l'orvale, si on l'employait davantage. Mais, soit à cause de cette incertitude de ses effets, soit qu'on lui préfère la sauge, les médecins la prescrivent rarement, et elle est abandonnée à la médecine populaire.

L'orvale fleurit au mois d'août, croît plus communément dans les départemens méridionaux où elle est bisannuelle, et se cultive dans les jardins, en semant sa graine en automne, et en la repiquant aussitôt que le plant est assez fort, à huit à dix pouces de distance, dans une terre légère.

OSEILLE. O. COMMUNE. PATIENCE ACIDE. SURELLE. VINETTE. *Rumex acetosa.* Hexandrie trigynie. LIN. Famille des polygonées. JUSS.

Fleurs jaunâtres ou rougeâtres, dioïques, en épis, dont la réunion forme une panicule terminale; calice à six divisions, dont trois intérieures s'élargissent en une membrane orbiculaire; point de corolle; six étamines à anthères bilobées; trois styles filiformes à stigmates laciniés. Les fleurs femelles donnent des graines triangulaires.

Plante d'un pied à deux, à tiges droites, rameuses, arrondies, striées, lisses, et portant des feuilles alternes, ovales-oblongues, sagittées, munies de deux oreillettes pointues, principalement celles d'en haut qui sont à courts pétioles, sessiles ou amplexicaules, et moins grandes que les inférieures et les radicales, dont les pétioles sont longs; toutes sont lisses, épaisses et d'un vert foncé. Racines longues, d'un jaune rougeâtre, fibreuses.

L'oseille est inodore. Ses feuilles sont acides; ses racines sont plus amères et acerbes qu'acides. Celles-ci se trouvent sèches dans les boutiques, elles sont reconnaissables à leur forme allongée, avec un gros renflement au collet, et à leur couleur jaune rougeâtre. On ne sèche jamais les feuilles d'oseille.

Préparations, doses. En médecine, c'est principalement en décoction que ces dernières sont employées; on en brise une poignée ou deux, dont on fait un bouillon avec une pinte d'eau. On en emploie beaucoup le suc pur à quelques onces par jour, et jusqu'à une demi-livre quand on le donne seul; mais si on l'unit à des sucs de crucifères plus actifs, tels que le cochléaria, le cresson, on le prescrit à moindre dose; on doit le clarifier. En faisant cuire à moitié les feuilles d'oseille, on en obtient des cataplasmes résolutifs. La racine ne s'emploie qu'en décoction dans l'eau à une once par pinte, seule ou avec quelques-unes des racines dites apéritives.

Propriétés, usages. Cette racine est assez rarement employée, quoiqu'on l'ait beaucoup trop louée comme diurétique, et *désobstruante.* Mais c'est avec raison qu'on se sert souvent des feuilles. Les bouillons qu'on en compose sont rafraîchissans, diurétiques, tempérans, et très-utiles dans les affections bilieuses, inflammatoires; quand il s'agit de modérer une irritation forte qui a son foyer dans les organes biliaires ou gastriques. Telles sont quelques maladies cutanées, chroniques, l'embarras bilieux qui succède à beaucoup de maladies, etc. On l'a trop vantée pour guérir les *obstructions ;* mais par les effets que je viens d'indiquer, il sera facile de connaître les cas d'engorgemens du ventre ou elle sera un auxiliaire avantageux d'un traitement plus actif. Le suc d'oseille doit être très-utile dans les affections scorbutiques, en ce qu'on peut le donner à haute dose sans crainte d'irriter autant qu'avec les crucifères. Sous ce rapport, Desbois de Rochefort a eu raison de dire que c'est un des meilleurs anti-scorbutiques rafraîchissans, et cela d'autant mieux qu'il peut entrer comme un aliment très-agréable dans le régime des malades. De cette manière, il convient encore aux personnes d'un tempérament sanguin, bilieux, même dans l'état de santé.

L'oseille fleurit au mois de juin. On peut se la procurer verte pendant toute l'année au moyen de la culture. On ne doit pas se servir de celle qui est trop jeune, ou des feuilles nouvellement repoussées d'une racine ancienne et encore d'un jaune tendre. Elles ne jouissent de l'acidité que l'on recherche en médecine, que quand elles sont grandes et bien vertes, et principalement après les chaleurs de l'été.

Dans les prés, où elle croît naturellement, sa forme est assez variable; dans nos jardins, ses feuilles sont plus grandes; c'est principalement de celle-là que l'on se sert en médecine, quoiqu'on l'y cultive pour les usages de la cuisine. On la sème à la volée, en planches ou en bordure, au printemps et quelquefois à l'automne, dans un sol léger profond, et un peu hu-

mide, parce qu'elle y devient plus belle; cependant elle réussit dans tous les terrains. Les graines germent pendant trois ou quatre ans, ce qui n'empêche pas de la propager quelquefois par l'éclat des pieds. Toutes les variétés que la culture produit, sont également bonnes.

On ne doit remplacer l'oseille que par des espèces du même genre : LA PETITE OSEILLE, *rumex acetosella*, Lin., que l'on trouve dans les terrains arides et les prés secs, où elle fleurit dès le mois de mai ; elle ne prend pas plus de huit à dix pouces de hauteur, et est aussi acide que celle des jardins ; l'OSEILLE RONDE, *R. scutatus*, Lin. C'est l'espèce dont Linnée a décrit les propriétés ; elle est d'une belle couleur glauque, et peu commune en France. Enfin, l'OSEILLE ROUGE, PATIENCE SANGUINE, SANG DE DRAGON. *R. sanguineus*, Lin., qui est acerbe plutôt qu'acide, et bien reconnaissable par la couleur rougeâtre de ses feuilles, avec des pétioles et des nervures d'un rouge de sang. On la vantait autrefois comme astringente ainsi que sa racine, et on la donnait dans la dysenterie ; aujourd'hui elle est oubliée ou remplacée par la patience.

PAIN DE POURCEAU. CYCLAMEN. CYCLAME D'EUROPE. *Cyclamen europæum*. Pentandrie monogynie. LIN. Famille des lysimachies. JUSS.

Fleurs d'un pourpre peu foncé ; roséesou blanches, solitaires et un peu inclinées sur des pédoncules radicaux de quatre à cinq pouces de long, droits au moment de la floraison, après avoir été roulés en spirale. Chaque fleur a un calice à cinq divisions pointues ; une corolle d'une seule pièce dont le tube court a son orifice tourné en bas, tandis que les cinq divisions du limbe sont rabattues sur le calice, et ont leurs extrémités pointues, redressées en haut ; cinq étamines courtes, dont les anthères jaunes, rapprochées, entourent le style qui les dépasse un peu par son stigmate pointu. Pour fruit, une espèce de baie arrondie,

charnue, contenant dans une seule loge plusieurs graines, et s'ouvrant au sommet par cinq valves.

Plante peu élevée, composée des supports des fleurs, et de feuilles radicales, en cœur, arrondies, entières, dentées, quelquefois irrégulières, vertes, ou panachées de vert ou de blanc, d'un aspect assez agréable en dessus, rougeâtres en dessous, glabres, et dont les longs pétioles s'insèrent au centre d'une racine tubéreuse, charnue, de forme arrondie, ordinairement aplatie de haut en bas, quelquefois irrégulière, portant, surtout en dessous, beaucoup de fibres menues; elle est d'un brun foncé au dehors et blanche en dedans.

C'est cette racine que l'on emploie; elle n'a pas d'odeur. Sa saveur, d'abord un peu amère et désagréable, devient bientôt âcre, piquante et même brûlante.

On la trouve sèche dans les boutiques; elle forme alors des tubercules qui ressemblent à des figues sèches, mais extrêmement durs, brunâtres, raboteux à l'extérieur, blancs en dedans, et conservant la même saveur, seulement un peu diminuée. En la faisant torréfier, elle devient d'une saveur douce, mucilagineuse, et l'on assure qu'à cet état elle est presqu'inerte.

Préparations, doses. Il est difficile qu'il y ait de l'accord entre les auteurs sur les préparations et les doses de cette racine, tant son action diffère selon les circonstances où elle se trouve. Cueillie en automne, elle est plus active que dans tout autre temps de l'année; séchée depuis peu de temps, elle conserve une grande partie de son énergie; elle la perd ensuite à mesure qu'elle vieillit. En sorte qu'une dose indiquée d'une manière générale ne pourrait convenir que dans un petit nombre de cas, et serait dangereuse dans beaucoup d'autres. Par exemple, on assure que dix grains de cette racine séchée depuis un an, et pulvérisée avec de la gomme, produisent une purgation douce et sans tranchées; tandis que d'autres fois on en a conseillé un demi-gros, un gros et même plus, proba-

blement parce que la racine avait vieilli; car on sait que fraîche, ou peu ancienne, à cette dose elle produit une purgation violente. On en a aussi conseillé le suc depuis un demi-gros jusqu'à un gros. On peut encore en faire bouillir une demi-once ou une once dans une pinte d'eau, et donner cette décoction par verre. Enfin, à l'extérieur on en a prescrit des cataplasmes, on en a recouvert les tumeurs indolentes, scrophuleuses, pour les résoudre, mais surtout on a employé en frictions, le fameux onguent *d'arthanita*, ancien nom du cyclame d'Europe, qui en forme le principal ingrédient. On en emploie sur le ventre d'un enfant deux ou trois gros selon son âge.

Propriétés, usages. De cette manière, il produit la purgation et peut être utile quand il faut suppléer aux purgatifs ordinaires que les enfans refusent de prendre. Il est en même temps vermifuge, et s'il est à peu près réformé par les médecins, c'est probablement parce que les propriétés merveilleuses qu'on lui attribuait l'ont décrédité. On le croyait capable, en effet, de faire vomir en l'appliquant sur l'estomac; sur les reins, de faire couler les urines; sur le ventre, de fondre les engorgemens, etc. L'action purgative de cet onguent est la seule sur laquelle on doive compter; il faut en faire des frictions autour du nombril, et l'on doit s'attendre à voir quelquefois manquer son effet. Au surplus, on ne devrait se servir de la racine de cyclamen qu'à l'extérieur, car dans les campagnes, où on la prend pour se purger, on produit souvent des accidens graves, des purgations violentes et un véritable empoisonnement. C'est pour cette raison, et aussi à cause de l'incertitude de ses effets, que les médecins l'ont proscrite de la liste des médicamens. Les anciens en connaissaient le danger, puisqu'il la considéraient comme abortive; on la conseillait à l'intérieur pour tuer les vers, fondre les engorgemens atoniques du ventre, ainsi que ceux du mésentère dans le carreau, guérir les scrophules, les hydropisies, etc.

Le pain de pourceau ne fleurit qu'au commence-

ment de l'automne ; sa racine est vivace dans les bois frais, surtout ceux des montagnes du midi, et dans les endroits couverts. On l'élève dans les jardins où il demande quelques soins pour supporter les grands froids, surtout dans les départemens qui ne sont pas au midi. Il faut chercher à le placer à l'abri au sud-est dans une terre légère, sablonneuse, mais peu sèche. Pour le multiplier, on sème sa graine dans des pots que l'on plonge sous couche. On peut aussi le multiplier en divisant ses tubercules, et si on le cultive en pots il fleurit au printemps.

On peut remplacer sa racine en médecine par celles de l'arum, de la colchique, ou de la bryone qu'elle peut suppléer aussi.

PAQUERETTE. PETITE PAQUERETTE. P. VIVACE. PAQUETTE. MARGUERITE. PETITE MARGUERITE. FLEURS DE PAQUES. *Bellis perennis.* Syngénésie polygamie superflue. LIN. Famille des corymbifères. JUSS.

Fleurs radiées, uniques, sur des tiges ou hampes nues, minces et beaucoup plus longues que la plante. Calice hémisphérique, à écailles égales ; demi-fleurons nombreux, plus longs que le calice ; disques jaunes et couronnes blanches, bleuâtres ou roses. Graines ovales, sans aigrette ; réceptacle nu.

Plante petite, en touffe formée par plusieurs tiges qui s'écartent du collet de la racine. Feuilles d'un vert jaunâtre, radicales, en spatule obtuse, et un peu velues, ainsi que tout le reste de la plante.

Aucune odeur. Saveur des fleurs un peu sucrée ; celle des feuilles un peu acerbe et amère.

Séchée, cette plante ne perd presque rien de ses couleurs et de ses formes ; elle reste très-reconnaissable. Sa saveur reste aussi la même tant qu'elle n'est pas très-ancienne.

Préparations, doses. L'infusion ou la décoction d'une petite poignée de la plante entière dans une pinte d'eau était prise autrefois à la suite des coups et des

chutes. On la mettait en cataplasme sur les tumeurs scrophuleuses, et l'on en donnait aussi le suc clarifié à deux ou trois onces.

Propriétés, usages. C'était parmi les plantes vulnéraires et astringentes qu'elle se trouvait placée; aujourd'hui on ne la remarque plus dans les livres qui inspirent quelque confiance, et Peyrilhe ne la cite que pour la vouer à l'oubli, en assurant qu'elle est inerte et hors d'usage. Cependant ce jugement me paraît un peu rigoureux, et sans vouloir la préconiser ou en ramener l'emploi, je ferai remarquer seulement que sa décoction, même légère, est d'une saveur acerbe assez bien caractérisée pour faire croire que la propriété astringente qu'on lui supposait n'était pas tout-à-fait chimérique. En sorte que, sans la conseiller pour aucun cas particulier, je l'indique comme pouvant fournir un astringent faible, soit faute d'autres, ou pour varier les moyens. Je ne distingue pas pour l'action la plante verte de la sèche.

La paquerette, très-commune dans les prés et sur les gazons, est une des premières fleurs du printemps, ou de *Pâques*. La culture en tire des variétés qui font l'ornement de nos jardins à cette époque. On les multiplie, quand elles sont fleuries, en séparant les pieds et en les plantant à l'ombre dans une terre légère, bien ameublie. Elles demandent peu de soleil et un terrain frais.

Elle peut être facilement remplacée dans l'usage médicinal par d'autres plantes jouissant également de la propriété astringente à un faible degré, telles que la mille-feuille, le plantain, etc.

